Luglio/Agosto 2010 - anno XXII n.184

Italia a Tavola

Carni Bovine QSM
Dall'Inghilterra
la bistecca perfetta

Additivi
Verso un'intesa
Ministero-Fipe

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi

QUALITY STANDARD manzo

PIEMONTE
NUOVO, DA SEMPRE.

VINO MUSICA ARTE CULTURA CUCINA D'AUTORE

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ASTI
Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato

DOUJA D'OR

44° Salone Nazionale di Vini Selezionati Douja d'Or

38° Concorso Enologico Nazionale
"Premio Douja d'Or"

10 - 19 settembre

3ª Fiera "Asti fa Goal!"

Rassegna delle
Eccellenze Agroalimentari

11 - 12 settembre

37° Festival delle Sagre Astigiane

12 settembre

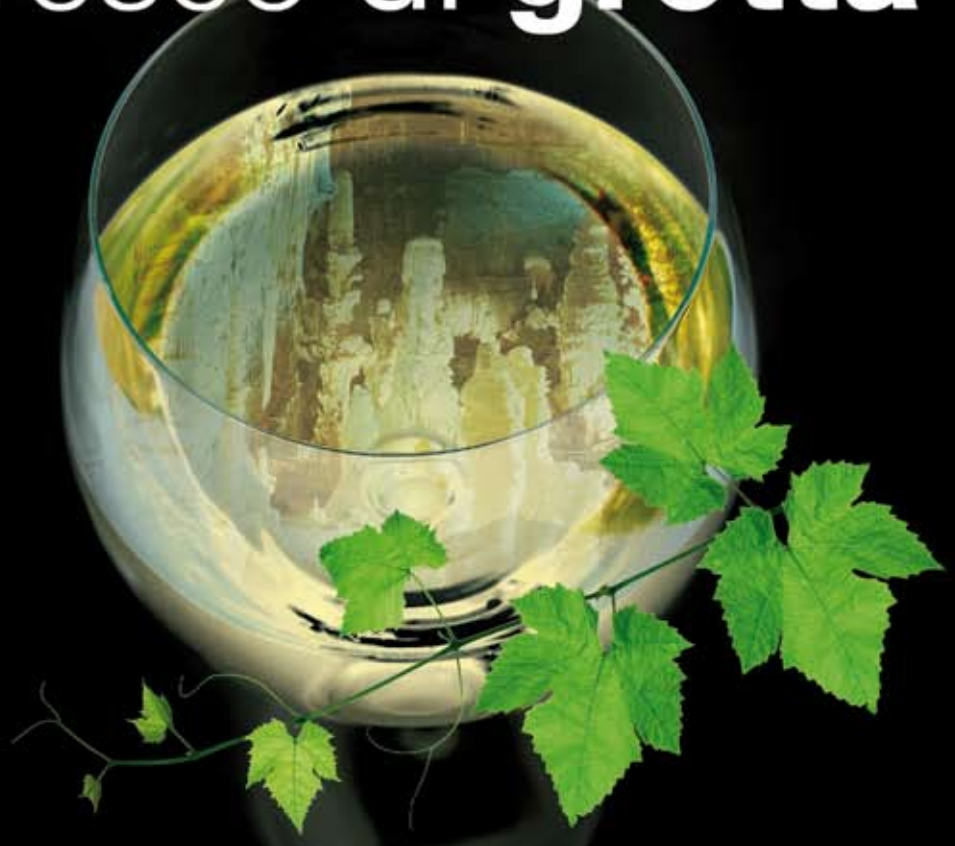
2010
Asti

Con il patrocinio della
Regione Piemonte
REGIONE PIEMONTE

In collaborazione con: Provincia di Asti - AstiTurismo A.T.L. - Associazioni di Categoria
Consorzio tutela vini d'Asti e del Monferrato - Consorzio per la tutela dell'Asti d.o.c.g.

verdicchio
dei castelli
di Jesi

fresco di **grotta**



PAOLA CENCI

Presentando il biglietto d'ingresso delle Grotte di Frasassi,
le Cantine del Verdicchio ***vi offrono una degustazione gratuita.***

BROCANI GIUSEPPE
Staffolo
CANTINA COLOGNOLA
Cingoli
CANTINE BELISARIO
Matelica
CANTINE ENZO MECELLA
Fabriano
CANTINE POLITI
Arcevia
CASALFARNETO
Serra de' Conti
COLONNARA
Cupramontana
CROCE DEL MORO
Rosora
FAZI BATTAGLIA
Castelplanio
GAROFOLI
Castelfidardo
LUCCHETTI MARIO
Morro d'Alba
MANCINI
Moie di Maiolati Spontini
MONTECAPPONE
Jesi
MONTESCHIAVO
Maiolati Spontini
PIEVALTA
Maiolati Spontini
SANTA BARBARA
Barbara
TERRE CORTESI MONCARO
Montecarotto
VALLEROSA BONCI
Cupramontana
VIGNAMATO
San Paolo di Jesi

Presso i bar e i ristoranti convenzionati, ***un aperitivo Fresco di Grotta in omaggio.***

www.frescodigrotta.it

Provincia di Ancona
Camera di Commercio Ancona
REGIONE MARCHE
frasassi. le grotte
Associazione Albergatori Ristoratori Bar di Frasassi
Istituto Marchigiano di Tutela Vini

in collaborazione con: CIA - COLDIRETTI - COPAGRI - UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI

Sommario

8 Freschi ed estivi sapori altoatesini
Salmerino e "Prunar" Erste + Neue

Consumi di carne, la qualità premia
sia per le italiane che per le estere **16**

26 Roner, storia di una famiglia
Da un alambicco a grande azienda

30 Selezione del sindaco 2010
Il Ben Ryè è il "vino del cuore"

43 Talento, nuove regole
Metodo Classico, ma non dolce

44 Ipogeo di Frasassi e Verdicchio
Incontro di tesori marchigiani

52 Additivi in cucina
Il Ministero apre al confronto con Fipe

54 Sos controlli e ispezioni
Superarli con le nozioni di sicurezza

63 Cavalieri della Cucina italiana
Scibilia: No ai club esclusivi

La Taverna del Capitano
Mare, cucina, ospitalità e famiglia **70**

78 La tavola con la camicia
Tante colorate idee per l'estate

83 Ambasciatori del gusto
La Uir premia
6 opinion leader italiani

85 I love Marrakech
4 giorni con tappa a El Miria Palais

Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA

L'English beef quality standard mark è il fiore all'occhiello del settore bovino inglese. Promosso in Italia come "Bistecca perfetta" per le sue qualità organolettiche, questo prodotto è frutto della tradizione anglosassone. Eblex ha intrapreso un programma per migliorarlo (*servizio a pagina 20*)

Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

CONFINDUSTRIA · A.N.E.S. · CSST CERTIFICAZIONE STAMPA SPECIALIZZATA E TECNICA

Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10
Tiratura media 2009 per numero: 57.357
Diffusione media 2009 per numero: 57.209

Diffusione di questo numero: **55.000** COPIE

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 30 giugno 2010

Lo Stato premia i cuochi?
Progetto della Brambilla da valutare bene

Francamente il tema non è dei più appassionanti. Troppe illusioni (e incuria dei politici) segnano il terreno di sconfitte. Ma certo quando si parla di iniziative per valorizzare la ristorazione italiana non possiamo certo stare alla finestra. Dire che non siamo come in Francia o in Spagna - dove ai congressi dei cuochi o ai grandi eventi di cucina partecipano stuoli di Ministri - è fin troppo scontato. Rispetto all'ignavia ogni iniziativa può quindi essere positiva o almeno seguita con interesse. Il tutto, però, restando quanto meno guardinghi, visto che di stupidaggini ne abbiamo viste fin troppe.

A creare curiosità è al momento il progetto del ministro del Turismo Michela Vittoria Brambilla di dare in qualche modo visibilità ai migliori cuochi italiani. Idea interessante, che da tempo abbiamo sollecitato al Governo nel suo insieme perché desse segnali precisi di attenzione verso questo settore strategico per il turismo e la promozione del Made in Italy agroalimentare. Avevamo da tempo proposto l'attribuzione di un Cavalierato del lavoro a personaggi del calibro di Gualtiero Marchesi, Alfonso Jaccarino, Aimo Moroni o Ezio Santin. Sarebbe stato un segnale dalla valenza internazionale. Ma cosa fanno i nostri Ministri? Fanno diventare Cavaliere del lavoro un italo-australiano che produce Parmesan nobilitando sul campo un'attività di taroccamento contro cui si scagliano verbalmente un giorno sì e uno no. Per non parlare dell'ineffabile ex ministro Luca Zaia, che invece di chiamare a testimonial del Made in Italy alcuni dei nostri cuochi si era fatto lui direttamente uomo-immagine di un pessimo panino di McDonald's...

In questo vuoto pneumatico finora l'unica timida dimostrazione di attenzione era stata quella del ministro dei Beni culturali con la nomina di un Consigliere per il valore culturale della Cucina italiana. Ora sembra che il ministro Brambilla, operando però anche lei in solitudine e non in sintonia con altri dicasteri, voglia premiare alcuni cuochi. Idea in sé meritoria che però, stando alle indiscrezioni, forse rischia di partire da basi sbagliate. La scelta dei 50 o 100 ristoratori da indicare come "esempi" non avverrebbe sulla base di valutazioni condivise o almeno legate a parametri che le istituzioni pubbliche hanno peraltro già codificato (pensiamo alle certificazioni di qualità di "Ospitalità italiana" dell'Isnart - ente che opera per il ministero del Turismo - e delle Camere di commercio), bensì sulla media aritmetica di 4 guide della ristorazione. Come dire che lo Stato italiano rinuncerebbe ad una sua autonomia di giudizio (che sarebbe invece quello che chiedono i cittadini) inseguendo logiche editoriali spesso viziate da interessi commerciali o ideologici.

Senza alcuna volontà polemica vogliamo solo sperare che quanto indicato non sia vero e che la Brambilla riesca a realizzare il suo progetto, in cui confidiamo, utilizzando criteri nuovi e, soprattutto, coinvolgendo in questa operazione anche i ministri della Salute, dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico, dei Beni culturali e degli Esteri, così da dare realmente il senso di un'iniziativa corale del Governo, come avviene in Francia. Dell'ennesimo spot autoreferenziale per i soliti cuochi-testimonial di questo o quel prodotto (magari straniero) non sapremmo che farcene. Di nuovi Cavalieri, nominati dalla pur suadente regina del Turismo, l'Italia della ristorazione non ha certo alcun bisogno.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net

L'idea del ministro del Turismo in sé è meritoria e necessaria, ma basta che non sia la media aritmetica dei punteggi delle guide...

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- L'agroalimentare senza tracciabilità, fra Ogm e "km zero" *cod 15731*
- Più liberalizzazione nell'Horeca? No, grazie *cod 15836*
- Sagre, precursori, Cavalieri Troppi i volti della politica *cod 15935*

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola
www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*), **Greta Nicoletti**, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini** ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:
- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)
- Calabria: **Tommaso Caporale** (admin@n2b.it - 349 1501047)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Marinella Argentieri, Mariella Belloni, Anna Bossini, Luigi D'Antonio, Guerrino Di Benedetto, Bruno Federico, Romeo Ferretti, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Camilla Guiggi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Ernesto Mantegazza, Sergio Mei, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Enrico Rota, Guerrino Saviotti, Lucia Siliprandi, Cristina Viggè, Julia Sandra Virsta, Alfredo Zini

Edizioni Contatto srl
Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (*segreteria*), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:
4 R srl - Ardigò srl - Azienda agricola Mirabella - Azienda speciale Camera di Commercio di Asti per la promozione e la regolazione del mercato - B.F. Impianti Frigoriferi di Benini Fabio - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Fabar srl - Forni Ceky srl - Frantoio Oleario Giancarlo Giannini - FrieslandCampina Italy srl - Il Calepino di F.M. di Plebani Franco e C. snc - Orobica Pesca Spa - Pandora Italiana snc - Poker di Carissimi Rosa & C. snc - Provincia di Ancona - Regione Lombardia Struttura promozione dei Prodotti Agroalimentari - RO.S. Spa - Torrefazione Trismoka

Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Piatto unico, perché no?

No, non è una forzatura quella che hanno tentato di fare i produttori del Prosecco Docg quando hanno invitato a "Vino in Villa" famosi ristoratori - per primo Gualtiero Marchesi - chiedendo loro di "creare" piatti unici, definiti "atti unici d'artista" da inserire nei menu dei ristoranti. Gli amici del Prosecco Docg lo hanno fatto "pro domo sua" (per poter sostenere che su quei piatti unici va sempre bene l'abbinamento con lo spumante di Valdobbiadene e Conegliano), ma il piatto unico in menu sta diventando un desiderio per molti consumatori attenti alla linea e alla salute.
Perché non prevedere in ogni lista di ristorante, insieme ai tradizionali 4 piatti che solitamente compongono un pasto, un "piatto unico" frutto di intuito ed esperienza che possa accontentare senza abbuffare, seguito magari da dolce, gelato o frutta? Un piatto unico che può essere servito su stoviglia particolare, divisa un due-tre-quattro scomparti per separare, se necessario, i vari componenti del piatto unico.
Il menu intero richiede tempo, a casa come al ristorante. Al ristorante, se firmato da chef in gamba, il piatto unico può permettere un percorso gastronomico meno formale ma altrettanto appagante, senza contare l'aspetto nutrizionale. Il filone della "cucina del benessere" è sempre più presente nella testa di cuochi e ristoratori, nasce da un'esigenza sempre più sentita dei clienti, quindi un piatto unico può attuare un ideale bilanciamento di vitamine, proteine e grassi. Al ristorante si va per mangiare, certo, ma non sempre si vuole abbuffarsi o stare a tavola delle ore... Mangioni ce ne sono ancora tanti, ma diamo ai meno mangioni qualche nuova chance ancora più allettante - se possibile - di quelle finora proposte. *cod 15832*

Turismo in Italia

Tutta colorata la mappa degli assessorati regionali

La mappa politica degli assessorati regionali al Turismo si presenta eterogenea. Il ministro Michela Vittoria Brambilla deve quindi confrontarsi con assessori di differenti colori politici e che avranno un ruolo determinante nei provvedimenti relativi al territorio. Sono in particolare 7 gli assessorati che fanno capo al Pdl (Piemonte, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Molise, Calabria e Sicilia), mentre 3 sono affidati a esponenti del Pd (Emilia Romagna, Umbria e Basilicata). Il resto d'Italia si divide in schieramenti riconducibili al centro destra o al centro sinistra, che si identificano in diversi partiti (Idv, Udc, Riformatori sardi, Noi con Claudio Burlando): complessivamente, ben 11 regioni fanno capo a schieramenti di centro destra, mentre 8 a quelli di centro sinistra. Un discorso a parte si fa per la Valle d'Aosta (Uv). Il Veneto è l'unica regione in cui sia Agricoltura che Turismo sono appannaggio di esponenti della Lega Nord.

Articoli di approfondimento sugli assessori su **www.italiaatavola.net** digitando *cod 15220*, *15126*, *15163*.

Lombardia

Stefano Maullu
(Pdl)

Trentino Alto Adige

Tiziano Mellarini
(Unione per il Trentino centro sinistra)

Valle d'Aosta

Aurelio Marguerettaz
(Union Valdôtaine)

Veneto

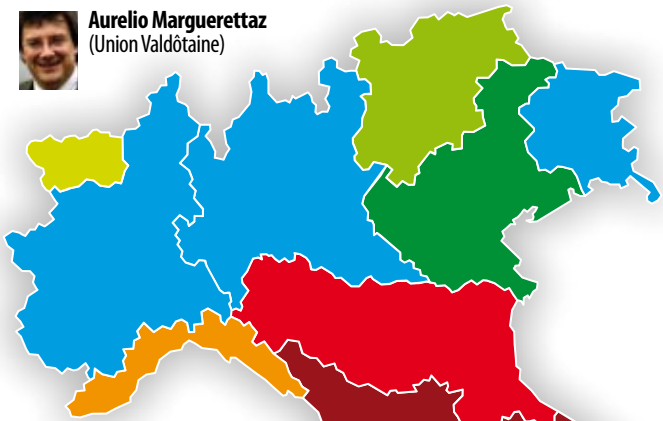
Marino Finozzi
(Lega Nord)

Friuli Venezia Giulia

Luca Ciriani
(Pdl)

Emilia Romagna

Maurizio Melucci
(Pd)



Partito di appartenenza dell'Assessore
- PDL
- LEGA NORD
- PD
- Italia dei valori
- UDC - Centro destra
- UPT - Centro sinistra
- Union Valdôtaine
- ESTERNI - Centro destra
- ESTERNI - Centro sinistra

Umbria

Fabrizio Felice Bracco
(Pd)

Piemonte

Alberto Cirio
(Pdl)

Abruzzo

Mauro Di Dalmazio
(esterno centro destra)

Marche

Serenella Guarna Moroder
(Idv)

Liguria

Angelo Berlangieri
(Noi con Claudio Burlando centro sinistra)

Molise

Franco Giorgio Marinelli
(Pdl)

Toscana

Cristina Scaletti
(Idv)

Lazio

Stefano Zappalà
(Pdl)

Campania

Giuseppe De Mita
(Udc - centro destra)

Calabria

Giuseppe Scopelliti
(Pdl)

Puglia

Silvia Godelli
(esterna centro sinistra)

Sardegna

Sebastiano Sannitu
(Riformatori Sardi centro destra)

Sicilia

Antonino Strano
(Pdl)

Basilicata

Erminio Restaino
(Pd)

Sapori altoatesini

Salmerino e "Prunar" Erste + Neue

SALMERINO CON BIETOLE, POMODORINI E PATATE IN CARTA FATA

INGREDIENTI (per 4 persone): 2 salmerini da 500 g, 200 g di pomodorini, 200 g di bietole, 200 g di patate novelle, 4 filetti di acciughe, 6 pezzi di anice stellato, 10 capperi, olio di oliva, sale, pepe, vino bianco

PROCEDIMENTO: filettare i salmerini. Sbollentare i pomodorini e togliere la buccia, rosolare con olio d'oliva e sfumare con vino bianco. Pelare, tagliare le patate e portare a metà cottura. Sbollentare le bietole. Stendere la carta fata, porvi sopra le bietole, i pomodorini e le patate e aggiungere il filetto di salmerino. Condire con acciughe, capperi, anice stellato e un filo di olio d'oliva extravergine. Chiudere la carta con un filo e cuocere per 6 minuti a 160°C in forno.

Il "Gretl am See" di Caldaro (Bz), situato in riva al lago (in via S. Giuseppe al lago 18 - tel 0471 960273 - **www.gretlamsee.com**), offre ai suoi ospiti una posizione privilegiata con una bellissima vista panoramica. Senza trascurare la cucina mediterranea, i cuochi del ristorante esplorano spesso anche i sapori internazionali. Il menu viene rinnovato settimanalmente in sintonia con i prodotti che la stagione offre. Durante il periodo estivo la cucina si sposta all'aperto quando vengono organizzate serate a tema, che richiamano non solo i buongustai ma anche chi vuole trascorrere qualche ora in piena tranquillità.

La fresca fragranza dei vini altoatesini, con i grandi bianchi aromatici e fruttati, è l'ideale sia per un aperitivo di benvenuto, sia per accompagnare il pasto. La cucina di lago altoatesina mostra tutte le sue sfumature e regala al palato le migliori suggestioni quando si accompagna con i grandi vini del territorio. Il "Gretl am See" ama servire il prelibato Salmerino con bietole, pomodorini e patate in abbinamento con il Pinot bianco "Prunar" della cantina Erste + Neue.

Il 2010 è stato un anno ricco di soddisfazioni per l'azienda, anch'essa situata a Caldaro, che si è aggiudicata numerosi premi in occasione di importanti concorsi enologici. Alla Selezione del sindaco ha ottenuto: ben 2 Gran medaglie d'oro (il massimo riconoscimento) con il rosso Lagrein riserva "Puntay" 2007 e con il bianco Moscato giallo "Barleit" 2009, una Medaglia d'oro con il bianco passito "Anthos" 2007 e 2 Medaglie d'argento con il Pinot bianco "Prunar" 2009 e il Sauvignon "Puntay" 2008. Alla 7ª edizione del Trofeo Schiava ha conquistato il premio "Schiava dell'anno" nella categoria Alto Adige Lago di Caldaro con il "Puntay" 2009. *cod 16064*

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Prunar 2009 Alto Adige Weissburgunder - Pinot bianco

Uve: 100% Weissburgunder
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio e in grandi botti di legno, maturazione su fecce fine
Colore: giallo chiaro e brillante con tenui riflessi verdi
Profumo: fresco, floreale e delicato con note di frutta matura (mela e pera)
Sapore: gusto equilibrato, armonico, dal corpo pieno ed elegante, retrogusto vivace e mediamente persistente
Longevità: 3-4 anni
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 8-9°C
Acidità totale: 5,9 g/l
Abbinamenti: ideale con antipasti leggeri, insalate, asparagi, pesce, crostacei, pollame e anche come aperitivo

Erste + Neue
via Cantine 5-10, 39052 Caldaro (Bz)
Tel 0471 963122 - Fax 0471 964368
www.erste-neue.it

Crudo e birra artigianale
Matrimonio di sapori marchigiani

di Piera Genta

Birra e prosciutto crudo sembra un abbinamento bizzarro, invece è estremamente gradevole, se poi il prosciutto crudo è quello di Carpegna Dop e la birra è una artigianale prodotta nel cuore dell'antico ducato del Montefeltro con utilizzo di ingredienti naturali e acqua di sorgente, allora arriviamo a sfiorare la perfezione. Il Montefeltro è un angolo di paradiso situato nella punta settentrionale delle Marche, tra S. Marino, Emilia Romagna e Toscana, ricco di gioielli architettonici, ambientali, storici ed enogastronomici.

Il birrificio situato in posizione strategica è ospitato in un antico casale ristrutturato che coniuga le moderne esigenze del laboratorio di produzione all'atmosfera del pub e ristorante. La produzione è una birra artigianale di alta qualità garantita dall'utilizzo di ingredienti che in parte sono coltivati nella loro azienda agricola, Colleverde, come l'orzo per produrre il malto mentre il luppolo è di produzione tedesca. L'acqua, ingrediente più importante della birra, proviene da una sorgente naturale molto vicina all'azienda, la passione e la fantasia dei due mastri birrai fanno il resto. Tre sono le tipologie: chiara, rossa ad alta fermentazione e ambrata dal gusto deciso e a doppio malto. L'elegante bottiglia di vetro scuro che facilita anche la rifermentazione del prodotto si trova nei locali più impensati, di recente è stata apprezzata da Gennaro Contaldo e dallo staff di Jamie Oliver, noti chef televisivi della Bbc, e, si sussurra, anche dallo stesso principe Carlo, difensore delle produzioni naturali. L'azienda si chiama La Cotta, dal termine utilizzato per una fase principale della produzione della birra ovvero quando nella caldaia di cottura al mosto viene aggiunto il luppolo e fatto bollire.

E adesso il prosciutto. Carpegna (Pu), antico borgo dell'appennino marchigiano, ha una tradizione antica nella salatura della carne e nella produzione dei prosciutti. Il territorio, ricco di boschi di conifere e di pascoli, ha costituito per secoli l'ambiente ideale per l'allevamento di suini allo stato brado, il suo microclima unito all'alimentazione degli animali basata su ghiande ed erbe selvatiche ha da sempre conferito alle carni di questi maiali un sapore dolce e profumato. Negli anni '60 la produzione artigianale di prosciutti a causa dello spopolamento dei paesi dell'Appennino rischia di scomparire, ma negli anni '70 con il prosciuttificio di Carpegna si inizia una produzione industriale.

Il prosciutto crudo di Carpegna ha ottenuto la Do nel 1990, e la Dop in seguito all'uscita della legge europea nel 1992. Il disciplinare di produzione ricalca quello degli altri due prosciutti italiani, il Parma e il San Daniele; solo la provenienza delle cosce è diversa, limitata a tre regioni Lombardia, Emilia Romagna e Marche mentre tutte le fasi di lavorazione e stagionatura devono essere svolte a Carpegna. Non sono ammessi additivi. Il prosciutto ha forma tondeggiante tendente al piatto con sufficiente strato di grasso; il peso varia tra 8 e 10 kg; viene marcato a fuoco con il logo che lo identifica. Per esaltarne le caratteristiche va tagliato a mano con un coltello stretto, lungo e ben affilato seguendo le fibre muscolari della carne.

cod 15919

Alto Adige, sapori d'autore

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.

I prodotti altoatesini di qualità, **Mele Alto Adige Igp** (Indicazione geografica protetta), **Speck Alto Adige Igp** e **Vini Doc** (Denominazione di origine controllata) sono i testimonial del Programma "La nuova sicurezza alimentare europea", promosso dall'Unione europea e dallo Stato italiano e realizzato dai Consorzi di riferimento per promuovere i prodotti di qualità con certificazione europea (**www.suedtiroler-originale.info**).

Il cuoco **Stefan Unterkircher** (*nella foto*) riesce meglio di chiunque altro a fondere in un menu vario i piatti tradizionali della cucina altoatesina, variegata e innovativa. Nel suo ristorante Castel Ringberg, che gestisce con la socia Claudia Pitscheider, ogni giorno ci si può far viziare dalle sue creazioni.

Che cosa rende la cucina altoatesina così particolare?

Secondo me, la particolarità della cucina altoatesina è l'influsso alpino-mediterraneo, unito agli ottimi prodotti della nostra regione. L'elemento fondamentale per il successo della cucina altoatesina è la qualità dei nostri prodotti, che in cucina riusciamo a enfatizzare. Inoltre, la formazione di alto livello dei nostri cuochi e delle nostre cuoche contribuisce a far conoscere e amare la cucina e i prodotti altoatesini a livello mondiale.

Quanto conta la qualità dei prodotti per una cucina di prima categoria?

La qualità dei prodotti è l'alfa e l'omega di una cucina di prima categoria. Solo da ingredienti qualitativamente pregiati si possono inventare piatti particolarmente gustosi e sani. In un'epoca dominata dai cibi pronti è sempre più importante puntare sui prodotti tipici e regionali, in cui la qualità e l'origine sono sempre garantite.

A cosa consiglia di prestare attenzione quando si acquistano gli ingredienti?

Quando si acquistano gli ingredienti si deve fare assolutamente attenzione alla loro origine. Il marchio europeo di qualità può darci delle garanzie in questo senso. Infatti, il grossista può tracciare i prodotti lungo tutta la filiera, dall'agricoltore allo scaffale, mentre il cliente ha la garanzia della massima sicurezza, grazie alle informazioni fornite all'atto dell'acquisto o riportate sui prodotti stessi. In questo modo si evitano anche eventuali rischi di usi illeciti o di contraffazione. Proprio in un'epoca in cui spopolano i cibi pronti e le merci prodotte in massa, gli alimenti tipici regionali, come le Mele Alto Adige Igp, lo Speck Alto Adige Igp e i Vini Doc dell'Alto Adige, assumono un valore particolare.

Che cosa significa per lei il marchio europeo di qualità?

Grazie al marchio europeo di qualità sono sicuro che la qualità dei prodotti è garantita. Per i prodotti altoatesini di qualità protetti dal marchio, le ricette e i metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione, nonché le condizioni geografiche e climatiche particolari, danno vita a una qualità che si può percepire al gusto e all'olfatto.

Qual è il suo vino Doc preferito?

Uno dei miei vini Doc preferiti è il Gewürztraminer, perché in cucina mi dà la possibilità di creare piatti dal gusto intenso e aromatico. Il Lagrein è il mio vino rosso Doc preferito. Seduce con il suo colore intenso, il ricco bouquet e i tannini raffinati. È perfetto per accompagnare piatti di carne e di selvaggina. *cod 4690*

RISOTTO AL VINO BIANCO CON SPECK ALTO ADIGE IGP, MELA ALTO ADIGE IGP E PORRO GIOVANE

INGREDIENTI (per 4 persone): 160 g riso per risotti (Carnaroli, Vialone nano), 60 g cipolla o scalogno, 20 ml olio di oliva, 1,2 l brodo vegetale o di manzo, 1,2 l succo di mela, 1,2 l Alto Adige Pinot bianco Doc (cuocere fino a ottenerne 50 ml), 1 Mela Alto Adige Igp sbucciata e tagliata a dadi (ad es. Morgenduft), 80 g Speck Alto Adige Igp tagliato a cubetti e soffritto, 100 g di porro giovane tagliato a strisce, 80 g burro, 40 g formaggio di montagna stagionato e grattugiato, sale e pepe

PREPARAZIONE: tritare cipolla o scalogno e rosolare in olio. Aggiungere il riso e lasciare appassire. Spruzzare con vino bianco ristretto, aggiungere succo di mela e brodo vegetale o di manzo e cuocere a fuoco lento. Dopo circa 17 minuti il riso dovrebbe essere al dente, aggiungere i dadi di speck e di mela, il porro, il formaggio di montagna grattugiato e il burro, mescolare. Insaporire con sale e pepe. Disporre sui piatti e servire.
VINO: Alto Adige Pinot bianco Doc

RETE FRANTOI ITALIANI, ALLEANZA TRA AIFO E FOR - Per combattere la crisi ed essere più competitivi, la rete dei frantoi italiani supera le sigle di appartenenza e avvia un processo di fusione. Aifo e For hanno deciso di organizzarsi in un unico organismo di rappresentanza che cambia il sistema dei frantoi. L'alleanza metterà a sistema 2.150 impianti. *cod 15620*

SCUOLA DI SALUMI, TRE I PICCOLI "PUBBLICITARI" VINCITORI
Al concorso "Pubblicitario per un giorno", promosso dall'Istituto valorizzazione salumi italiani hanno partecipato 658 alunni. I vincitori: Mattia Russo di Principato Ultra (Av), Meng Yun Xia di Incisa Scapaccino (At) e Anna Biondaro di Montecchia di Crosara (Vr). *cod 15599*

"TERRA IONICA - UNICA", MARCHIO PER LE ECCELLENZE - Il marchio va ad arricchire quelle Puglie che dal Tavoliere della Daunia fino al Salento rappresentano uno scrigno di tesori tutti da scoprire. Vino e gastronomia di eccellenza sono fra i motori trainanti di "Terra Ionica - Unica". Forte l'attenzione verso il vino che annovera anche il Primitivo. *cod 15206*

IN LOMBARDIA POMODORO ANTICANCRO, RICCO DI LICOPENE
La nuova varietà, che non è un Ogm, ma vanta un'alta concentrazione di licopene, un carotenoide utile per contrastare invecchiamento e tumori, da quest'anno sarà una delle specialità del Consorzio Casalasco, società cooperativa di Rivarolo del Re (Cr) e sarà coltivato tra Cremona e Mantova. *cod 15912*

PROSCIUTTO TOSCANO IN CINA PER ILLUSTRARE LA DOP - A giugno scorso il Prosciutto Toscano è stato protagonista di una promozione nei diversi punti vendita della catena City Super di Hong Kong con incontri di formazione allo staff della catena di distribuzione e di informazione ai consumatori. *cod 15927*

SPECK ALTO ADIGE, CRESCE LA PRODUZIONE - La produzione totale di speck Alto Adige marchiato Igp fino ad aprile 2010 ha determinato un incremento del +15,3% rispetto allo stesso periodo del 2009. Anche i tranci riportano un segno positivo, registrando un +3,5%. *cod 15957*

Le Radici del Cibo di Piera Genta

La manna fa ancora miracoli Ma è un fenomeno riservato alla Sicilia

Rugiada celeste, pane degli angeli, sudore delle stelle sono alcuni modi di chiamare la manna, che secondo il racconto della Bibbia fornì il cibo al popolo di Israele durante il cammino di 40 anni nel deserto. Quella che conosciamo noi è la linfa estratta dalla corteccia di alberi di specie diverse appartenenti al genere Fraxinus presenti in alcune parti d'Italia, ma è stata la Sicilia nei Paesi costieri ad ovest di Palermo fino a Trapani a fornire a questo prodotto fino al secondo Dopoguerra.
Oggi la maggior parte dei frassineti è incolta e solo circa 150 frassinicoltori, per lo più anziani, continuano a praticare, nella seconda metà del mese di luglio il rituale dell'incisione sul tronco degli alberi in un'area di 100 ettari circa nelle campagne dei comuni di Castelbuono e Pollina nel parco delle Madonie.
La manna è classificata in base alla modalità di raccolta: Manna cannolo la più pregiata, simile a una stalattite, si forma dal gocciolamento della linfa lungo la corteccia dell'albero e si raccoglie con l'archetto di legno flessibile; Manna rottame, costituita dalla linfa che scorre lungo la corteccia, si stacca con un raschietto e si raccoglie con una particolare scatola di latta; Manna in sorte, formata dalla linfa che si accumula nelle pale di fico d'india o foglie di agave o cocci di terracotta. Ogni pianta produce annualmente circa 1 kg di manna, alcuni esemplari ne rilasciano fino a 3-4 kg. Le sue virtù terapeutiche sono numerose: lassativo leggero esente da controindicazioni, adatto alla primissima infanzia, alle persone molto anziane debilitate e convalescenti; regolatore e rinfrescante intestinale, purifica l'apparato digerente da tossine e appesantimenti dovuti a cattiva alimentazione; dolcificante naturale a basso contenuto di glucosio e fruttosio; cosmetico naturale. La maggior parte della manna è destinata alla trasformazione; la varietà Cannolo è commercializzata nelle erboristerie. La Manna delle Madonie (*nella foto*) è un presidio Slow Food. *cod 15744*

Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

Tutti i migliori di Saporbiolio 2010

Sul gradino più alto del podio di Saporbiolio si è piazzata l'azienda agricola Buonamici di Fiesoli (Fi) con l'olio biologico "Cesare Buonamici". Medaglia d'argento per l'azienda agricola Il Frantoio di Vicopisano (Pi) con il "Vicopisanolio Igp Toscano Bio". Bronzo per l'azienda Olio Toniolli di Arco (Tn) con il "Toniolli Bio".
I migliori oli biologici si sono sfidati alla prima edizione di Saporbiolio, concorso inserito in "Sapor Bio", la manifestazione nata da un'idea di Marco Columbro e Stefania Santini e svoltasi a Milano. Hanno partecipato al concorso 24 produttori da tutto il mondo (Italia, Grecia, Spagna, Slovenia, ecc.): una cifra considerevole per essere la prima edizione. Gli oli premiati sono stati degustati dai partecipanti con bicchierini d'assaggio. *cod 15914*

L'Ue cambia le tavole italiane Ma la nutella è fuori pericolo

Tutti i fan della Nutella possono dormire sonni tranquilli. Le autorità europee non sono parte in causa contro la Nutella, sulla cui etichetta non dovrà comparire la dicitura "pericoloso per la salute". Il testo votato dagli eurodeputati prevede semplicemente di mettere meglio in evidenza la composizione e la qualità nutritiva dei prodotti di grande consumo.

Pericolo scampato, dunque, perché con lo stop a telline e canolicchi, il via libera al formaggio senza latte, all'aranciata senza arancia, allo zucchero nel vino, alle imitazioni e alla "spesa anonima", anche Nutella rischiava grosso dopo il primo sì del Parlamento Ue all'introduzione, per ogni alimento, del miglior profilo nutrizionale. A lanciare l'allarme era stato il vicepresidente del gruppo Ferrero, **Francesco Paolo Fulci**: il voto poteva «mettere fuori legge la Nutella e la stragrande maggioranza dei prodotti dolciari». Il Parlamento europeo in plenaria ha respinto l'emendamento della deputata tedesca Renate Sommer (Ppe), che chiedeva l'eliminazione dei profili nutrizionali dalla normativa con cui l'Europa punta a regolamentare l'informazione sulle etichette alimentari al consumatore, in particolare i messaggi promozionali.

«La nostra grande preoccupazione per la Nutella, come per la stragrande maggioranza dei prodotti dolciari - ha spiegato Fulci - è che oggi ci dicono di non fare messaggi promozionali, ma domani - e ci sono già alcune organizzazione di consumatori che spingono in questo senso - ci faranno scrivere come sulle sigarette "Attenti è pericolosa, favorisce l'obesità" o magari ci metteranno delle tasse fortissime come hanno previsto di fare in Romania».

«Questo modo di procedere - ha aggiunto - metterebbe in ginocchio l'intera industria dolciaria, piccola, media e grande, e per questo dobbiamo continuare la nostra battaglia di libertà per il consumatore. Abbiamo perso la prima battaglia ma non la guerra», infatti il consumatore dovrebbe essere lasciato libero di scegliere, mangiando di tutto, senza eccedere e mantenendo uno stile di vita sano. Inoltre, ha ricordato Fulci, non esistono dolci con meno di 10 grammi di zucchero per ogni 100 grammi di prodotto. Il testo passerà ora all'esame del Consiglio dei ministri dell'Ue e dovrà poi tornare al Parlamento europeo per una seconda lettura e un nuovo voto.

A questo profilo generale Bruxelles ha fatto una serie di eccezioni per frutta, pesce, miele, chewingum, biscotti e pastiglie per la tosse, dove è accettata una presenza maggiore di zucchero, sali o grassi. La posta in gioco è alta, se queste soglie dovessero essere introdotte non sarebbe più possibile pubblicizzare con dichiarazioni su salute o su sostanze nutritive, vari prodotti della tradizione alimentare europea. *cod 16130*

Riso nel baratro

Proteste di piazza e "giallo" all'Ente risi

Il mondo del riso di questi tempi appare meno bianco di quanto si vorrebbe far credere. A cominciare dal fatto che Antonio Catricalà, ha aperto un'istruttoria sul cartello tra i principali produttori di riso a seguito di una denuncia dell'imprenditore Fabio Aschei, presidente della Europea spa industria risiera, che era il quinto marchio operante in Italia. Trecento imprenditori risicoli iscritti alla Coldiretti Vercelli-Biella con l'appoggio dello sportello territoriale di Vercelli di Adiconsum sono scesi in piazza a fine maggio per denunciare la grave crisi che coinvolge le imprese risicole e le piccole medie riserie. La manifestazione non è servita solo per denunciare, ma ha portato proposte utili per tutelare imprenditori e consumatori ed evitare speculazioni.

Non manca poi il giallo della nomina del nuovo presidente dell'Ente Risi, Marco Avanza, imprenditore agricolo della provincia di Novara. Per completare l'iter di nomina di Avanza manca la firma del presidente della Repubblica. Intanto l'Ente Risi ha aggiornato lo statuto introducendo alcune modifiche che dovrebbero rendere la gestione, per ben due volte inserito nella lista nera degli enti inutili, adeguata alle moderne esigenze nel rispetto di tutta la filiera e non solo di una parte. **(P.G.)** *cod 15904*

Agenda degli ultimi sequestri

21 maggio - Italia
A Parma sequestrate 6.900 confezioni di "Tomato pasta - doppio concentrato" e 25 forme di Grana Padano prive di contrassegni ufficiali. A Chioggia (Ve) sequestrate carote bio e a Vitulazio (Ce) 461 t di latte bufalino. *cod 15601*

21 maggio - Catania
Sequestrati 70 chili di pesce e denunciato il pescivendolo che era in possesso della merce per vendita di sostanze alimentari nocive e inosservanza della disciplina igienica sulla vendita di alimentari. *cod 15607*

24 maggio - Corato (Ba)
In uno stabilimento di Corato ingenti quantitativi di farina e semole erano confezionati in involucri con etichette falsificate e poi smerciati a panifici, pastifici, industrie alimentari, pizzerie e grande distribuzione. *cod 15615*

25 maggio - Palermo
42 chili di pane e di altri prodotti da forno, tenuti in pessime condizioni igieniche, sono stati sequestrati nella centrale in via Marchese di Villabianca. Denunciato alla procura un 19enne di Monreale. *cod 15630*

3 giugno - Taranto
Si tratta di 150 kg tra molluschi e pesce e 750 kg di frutta e verdura, esposti su bancarelle sporche. 10 persone sono state verbalizzate anche per violazioni in tema di omesso rilascio di scontrino o ricevuta fiscale. *cod 15778*

4 giugno - Crotone
Sequestrati 2.650 metri di reti da posta illecitamente posizionate tra le Castella, Steccato di Cutro e Sellia Marina (Cz). Nel corso delle operazioni di salpamento delle reti sono state numerose le specie ittiche rinvenute ammagliate. *cod 15797*

19 giugno - Torino e Trento
Le hanno soprannominate "mozzarelle dei puffi" perché, a contatto con l'aria, diventano blu. Due donne, una a Torino e l'altra a Trento, hanno lanciato l'allarme denunciando l'accaduto ai Carabinieri. I militari del Nas hanno effettuato un primo maxi-sequestro di 70mila confezioni e il pm Raffaele Guariniello della procura torinese ha aperto un'inchiesta. Le mozzarelle, prodotte in Germania, erano destinate ai banconi di una nota catena di supermercati discount. La Commissione europea ha imposto il blocco delle vendite alla Milck Wercjager, l'azienda tedesca che ha prodotto le mozzarelle blu, finché non saranno eliminate le cause della contaminazione. *cod 16002*

OROBICA PESCA S.p.A.
Specialità Alimentari
SGS
garanzia di alta qualità
www.orobicapesca.it
Cash & Carry Bergamo Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.611 - Domenica aperto 9.00 - 12.00
Sconto 5+3% Con acquisto e ritiro presso nostra sede.
La Pescheria dal 1965
Lunedì e Martedì Sconto 10% sul pesce fresco
BERGAMO Via IV Novembre, 73 Tel. 035.25.71.32
BERGAMO Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.651
CLUSONE (BG) Via Dante, 3 Tel. 0346.25.985
TREVIGLIO (BG) Via Terni, 47/b Tel. 0363.59.85.54

Formaggi, umili radici
Da "sostitutivi" a insostituibili

di Sergio Mei

Anticamente il formaggio era considerato un cibo povero, da pastori e da contadini, escluso dalla mensa aristocratica. Nel Medioevo le cose un po' alla volta cambiarono perché l'obbligo voluto dalla Chiesa di astenersi dalla carne in certi giorni della settimana e in alcuni periodi dell'anno accrebbe, di fatto, l'importanza dei cibi "sostitutivi" come il pesce, le uova o, appunto, il formaggio.

Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

Soprattutto i monaci benedettini (per i quali l'astinenza dalla carne era una regola di vita) promossero lo sviluppo e la diversificazione delle tecniche di produzione dei latticini. Questo portò non solo a un miglioramento qualitativo dei prodotti, ma anche a un cambiamento della loro immagine. I formaggi cominciarono a essere percepiti come un cibo raffinato, adatti anche alle tavole di prestigio (come solitamente erano quelle dei monaci, che in gran parte venivano dal mondo aristocratico).

Il meccanismo del trasferimento di saperi e di gusti del mondo contadino al mondo monastico rappresentò, in qualche modo, la fase intermedia che permise al formaggio di arrivare sulla mensa dei signori. La finalità era quella di "mangiar bene per vivere meglio" e non quella di tradire il gusto e l'olfatto per la probabilità statistica di sopravvivere più a lungo. Subito lo capirono i francesi che confezionarono certi formaggi a mezza luna e li vendettero sui mercati di mezzo mondo. Il gusto del formaggio attraversò nel Medioevo tutto il corpo sociale, "salendo" dal basso verso l'alto, dal mondo contadino a quello monastico ed ecclesiastico, e per il tramite di questo alla società nobiliare. Ma la storia della gastronomia l'hanno fatta prima i contadini. È quanto si può apprendere alla Fiera gastronomica biennale che Slow Food dedica al formaggio ogni anno a Bra, in provincia di Cuneo. La prossima edizione della fiera "Cheese" si terrà nel 2011. Qui la passeggiata attraverso le vie del centro storico di Bra diventa un vero e proprio viaggio alla scoperta di prodotti e sensazioni che hanno per protagonista il variegato mondo del formaggio.

Questo percorso di conoscenza è soprattutto un momento di piacere da vivere insieme per incontrare nuovi sapori o per scoprirne di antichi, che si credevano dimenticati. *cod 15741*

le ricette di Sergio Mei

Tortelli di Bagoss con canocchie e finferli

INGREDIENTI: 350 g di farina "00", 150 g di semola di grano duro, 3 uova, 50 g di clorofilla di rucola, 5 g di olio, 10 ml di vino bianco; 50 g di cicoria, 100 g di ricotta di capra, 200 g di Bagòss, 20 g di olio, sale e pepe; 1 kg di canocchie, 20 g di olio, 100 g di cipollotto, 50 g di sedano, 5 g di aglio, 5 g di gambi di prezzemolo, 1 g di alloro, 1 g di timo, 10 g di pomodoro secco, 100 ml di vino bianco, 3 l di acqua, sale; 200 g di finferli, 30 g di olio, 10 g di scalogno, 5 g di aglio, 1 g di timo, sale e pepe; 30 g di olio, 20 g di peperone dolce fritto, 4 code di canocchie fritte
PREPARAZIONE: setacciare le farine e praticare nel centro una fontana. Unire uova, clorofilla, olio, vino bianco e impastare fino a ottenere un impasto liscio.Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 min. Per il ripieno: mondare la cicoria. Sbianchirla in acqua bollente salata e raffreddarla. Tritarla e amalgamarla in una bacinella con ricotta di capra e formaggio Bagòss grattugiato. Insaporire il ripieno con olio, sale e pepe. Per i tortelli: tirare la sfoglia a 1 mm e ricavare dei quadrati di 11 cm di lato. Posizionare al centro il ripieno, ripiegare la pasta a triangolo e sigillare i bordi. Per il fumetto: versare l'olio in una casseruola, metterla sul fuoco, unire le canocchie, salare e tostare. Affettare cipollotto, sedano, aglio e gambi di prezzemolo. Unire verdure ed erbe alle carcasse e insaporire. Aggiungere il pomodoro secco e bagnare con vino e acqua. Cuocere il brodetto, lasciandolo ridurre del 50%, spegnere il fuoco e, dopo 20 min, filtrare. Per le canocchie: sbianchile nel fumetto, scolarle e pulirle. Per i finferli: pulirli e cuocerli con olio, scalogno, aglio, timo, sale e pepe. Per la finitura: cuocere i tortelli in acqua salata, scolarli e insaporirli con fumetto, finferli e canocchie. Unire l'olio e mantecare. Disporli sui piatti con funghi, canocchie e salsa. Cospargere con peperone fritto e guarnire con code di canocchie fritte.

Svolta per il Bitto

Produttori "storici" rientrano nella Dop ma con un consorzio alternativo

Sì alla Dop, ma fuori dal Consorzio di tutela Valtellina Casera e Bitto. Lo scorso 4 giugno a Gerola Alta (So) i produttori "storici" o "ribelli", che sostengono la fedeltà al metodo tradizionale di produzione e producono il Bitto negli alpeggi, hanno fondato il Consorzio di salvaguardia Bitto storico.

«La mossa era da tempo nell'aria - ha spiegato **Paolo Ciapparelli**, presidente dell'Associazione produttori valli del Bitto - a sostenere da tempo che, in caso di rientro dei produttori ribelli nella Dop, ciò non avrebbe comportato il rientro nel Consorzio Ctcb (Consorzio di tutela Valtellina Casera e Bitto)». Infatti i produttori "storici" erano usciti nel 2006 dalla Dop per protestare contro le modifiche del disciplinare di produzione del Bitto Dop. «Ora - ha continuato Ciapparelli - ottenuta una buona visibilità della loro causa e incassato il sostegno di Slow Food e di tanti estimatori degli autentici prodotti della tradizione, i "ribelli" hanno ritenuto di voltare pagina e di passare dalla provocatoria autoesclusione dalla Dop a una contestazione interna alle regole della Dop stessa. La prima mossa del nuovo consorzio è stata quella di richiedere al Csqa di Thiene di avviare il controllo della produzione e la conseguente marchiatura Bitto escludendo il Consorzio istituzionale

Il nuovo consorzio, ovviamente, si atterrà alle regole più rigorose previste per i produttori di Bitto, che già oggi intendono distinguere la loro produzione in senso tradizionale. *cod 15905*

Fromadzo VdA
È alto, magro e soprattutto Dop

Magro e a forma rotonda, colore paglierino con sfumature rossastre, pasta compatta con occhiatura piccola e media. Il Vallée d'Aoste Fromadzo Dop è un formaggio prodotto ancora secondo un'antica tradizione. Certificato Dop dal 1996, è ottenuto con latte vaccino di due mungiture e lasciato riposare per 12 e 24 ore. Il sapore del Vallée d'Aoste Fromadzo Dop è delicato e semidolce, col profumo dei pascoli d'alpeggio. *cod 15847*

FOR FUSION OF COOKING MODE AND JAPAN TECHNOLOGY
SMOKELESS ROSTER
APPROVE OF CE
SHINPO
•UV OPTICAL FLAME SENSOR
•HEAT DETECTOR
•GREASE FILTER
•AN AUTO SHUT OFF DAMPER
RISTORANTE KOME www.komefirenze.it
IMPORTER & DISTRIBUTOR:
• PANDORA ITALIANA snc Via Roma, 1 Firenze Tel. 055.268393 www.pandoraitaliana.com
• SHINPO Co, Ltd. 2-30-2, Oji, Kitaku, Tokyo, Japan. Tel. 0081.3.5959.6761 www.shinpo.co.jp

Consumi di carne,

di Greta Nicoletti

Gli italiani consumano circa 87 kg di carne pro capite all'anno, secondo le stime di Assomacellai, e quella bovina la fa da padrone con il 27% dei consumi totali. L'Italia è il secondo Paese a livello europeo per consumo della carne bovina e al primo posto c'è la Francia con 1,7 milioni di tonnellate. Il retail assorbe 1 milione 281mila tonnellate, di cui 490mila attraverso il dettaglio tradizionale (le macellerie) e 791mila tramite la distribuzione moderna. Il canale Horeca assorbe 195mila tonnellate. In Italia sono attivi circa 80mila allevamenti specializzati in carne bovina; 2.200 macelli industriali e 50mila punti di vendita al dettaglio, di cui 37mila sono le macellerie (*fonte: Osservatorio Agri&Food di CremonaFiere, dati riferiti al 2009*).

A fronte di un consumo che ha saputo resistere alla crisi degli ultimi anni è interessante capire quali sono le carni "preferite" dagli italiani che vanno al ristorante, quali sono le proposte della ristorazione in termini di qualità e quantità e quali differenze ci possono e ci devono essere tra una bistecca di chianina o di Fassona e una bistecca "qualunque". Numerosi ristoratori sono sempre più attenti a portare sulle tavole dei loro locali un prodotto di qualità, ottenuto rispettando appieno e in modo naturale le fasi di allevamento dell'animale. La scelta cade sulla carne italiana, quindi, certificata e di nicchia, ma in sempre più casi anche sulla carne proveniente dall'estero (ad esempio Argentina, Francia, Scozia, Inghilterra) che in alcuni ristoranti è molto richiesta e presenta qualità notevoli e qualche differenza rispetto a quella italiana.

Proposta nella ristorazione

Abbiamo chiesto ad alcuni cuochi di noti ristoranti italiani, specializzati

IL TOP DELLA CARNE BOVINA ITALIANA, SEI RAZZE PER OTTIMI PRODOTTI

Le principali tipologie di carne italiana possono essere ricondotte a 6 specie, da cui si ottengono carni di alta qualità.

- **Chianina**: certificata garantita dal Consorzio "5R" (5 razze pregiate italiane) - Ccbi (Consorzio carni bovine italiane), questa razza fornisce una carne magra. Solo in soggetti molto grandi si trovano infiltrazione di grasso tra le masse muscolari che ne accentuano il sapore. Dalla carne di questa razza si ottiene la bistecca alla fiorentina, taglio di carne molto pregiato, che deve essere alta e di un peso superiore a 1 kg.
- **Marchigiana**: originaria delle Marche, ma frutto di numerosi incroci fra vacche podoliche locali e tori chianini, si è diffusa ben presto dal centro Italia al sud. È tra le razze migliori da carne, con un basso contenuto di grassi e colesterolo e ottima qualità, colore rosato, grana fine.
- **Romagnola**: derivata da bovini romagnoli, a fondo podolico, oggi si è assai diffusa nei Paesi più caldi, dal sud Italia all'Argentina. Ha caratteristiche similari a quelle della chianina, dalla quale si differenzia per il colore più vivo della carne e dalla frequente presenza di grasso di copertura pure negli esemplari giovani.
- **Podolica**: razza tenace e resistente, in Italia è allevata soprattutto nei pascoli del centro-sud (Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria). Dà poco latte, ma carne rosso chiara e saporita nei vitelli destinati alla macellazione.
- **Maremmana**: è una presenza millenaria della Maremma toscana e laziale. Ha carne gustosa, dal colore rosso carico anche negli esemplari più giovani.
- **Piemontese**: oggi sono circa 300mila i capi di bestiame, distribuiti in 15mila allevamenti familiari, assolutamente incapaci di reggere la concorrenza degli allevamenti industriali. Eppure la carne di piemontese è eccezionale, con il giusto tenore di grasso che la rende magra ma gustosa, e un tasso di colesterolo basso. Il presidio ha marchio "La Granda".

la qualità premia

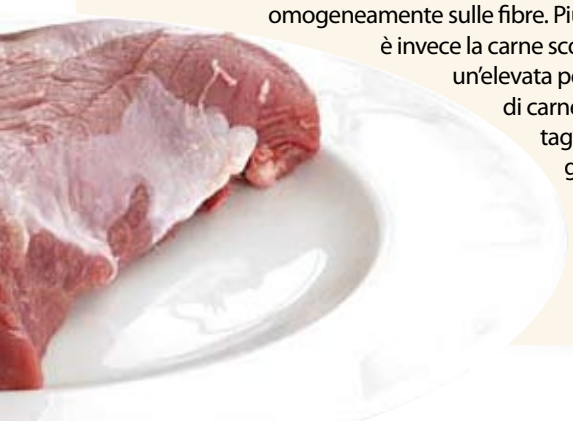
in carne, quali sono le principali richieste della clientela, quale tipi di carne trattano e da chi si riforniscono. Dalle loro parole è emerso che il cliente cerca per la maggiore carne italiana (soprattutto piemontese e chianina). In quets'ottica da un lato ci sono ristoratori che ci tengono a che la loro carne provenga da allevamenti di fiducia, dove le bestie sviluppano a contatto con la natura tutta una serie di elementi che ne determinano indubbiamente una qualità superiore; ce ne sono poi altri per cui anche una carne "qualunque" proveniente da allevamenti intensivi va bene, perché in ogni caso è controllata e garantita. C'è da fare invece un discorso a parte per la proposta di carne straniera di alta qualità che si è indubbiamente affermata in Italia e che i consumatori apprezzano: scozzese, irlandese, francese, argentina, spagnola o kobe per citare le principali.

Per il cuoco **Marco Niccoli** (*nella foto*), patron de "La Tavernetta da Elio" di Milano, locale storico che propone da 50 anni un'ottima cucina toscana, «le attuali richieste del cliente sono rivolte alla carne di qualità, in particolare carne italiana. Noi trattiamo carne di razza piemontese e chianina. Sono due carni diverse e le usiamo a seconda del tipo di preparazione da eseguire: per esempio la chianina è impiegata per la tagliata e per il "peposo" a lunga cottura mentre il Fassone piemontese è molto usato per la battuta, per le preparazioni a cottura breve e i piatti a crudo. Personalmente mi rifornisco dalla

segue a pagina 18

ALL'ITALIA PIACE ANCHE FRANCESE, SCOZZESE, ARGENTINA E INGLESE

La Francia è il primo Paese produttore di carne bovina dell'Unione europea ed è quindi un grande esportatore di carne bovina fresca. Fa da culla a moltissime razze (oltre 25) riconosciute tra le migliori del mondo: la razza Charolaise rappresenta circa il 50% del patrimonio zootecnico (1,8 milioni), la razza Limousine il 25% (0,9 milioni) e la Blonde d'Aquitaine il 15% (0,5 milioni). La Francia è legata all'Italia da una partnership storica sia per la carne fresca che per il bestiame La carne francese si riconosce al primo sguardo: il suo colore è chiaro e uniforme, ha poco grasso, distribuito omogeneamente sulle fibre. Più saporita è invece la carne scozzese con un'elevata percentuale di carne magra nei tagli più pregiati, grazie ad una dieta a base di piante erbacee. In Scozia vi sono molte razze bovine ma una delle più rinomate è l'Aberdeen Angus, famosa per la sua carne tenera, gustosa e sugosa. La carne bovina scozzese (Scotch beef, *nella foto a sinistra*) ha ricevuto lo status Igp dall'Ue.



Ormai consolidato in Italia è il consumo della pregiata carne argentina, perfetta per una dieta bilanciata ricca di proteine, vitamine, ferro, zinco, fosforo e selenio. Le razze argentine più pregiate sono Aberdeen Angus ed Hereford. Attualmente esistono 97 produttori argentini accreditati dall'Ue: da questi stabilimenti i tagli di carne vengono trasportati in camion refrigerati fino ai porti argentini, dove intraprendono il viaggio verso l'Europa. Il trasporto varia dai 17 ai 25 giorni a seconda delle destinazioni, attraverso una corretta termocontrazione, perché sia garantita lintegrità organolettica. A fare concorrenza, in termini di notorietà, alla carne argentina c'è la carne inglese che si scioglie in bocca, è tenera, gustosa e leggermente sugosa, ma anche fibrosa e carnosa. La carne di manzo inglese Quality Standard Mark ha una tradizione secolare nella storia della gastronomia d'Oltremanica e anche ristoratori e clienti italiani ne apprezzano le noti.

continua da pagina 17

Macelleria "L'Annunciata" per la carne piemontese, mentre la chianina ci arriva dal Consorzio La Granda (*vedi servizio a pagina 21*)». "Al Tronco" di Milano il ristoratore **Alfredo Zini** (*nella foto a sinistra*) propone soprattutto cotolette di vitello e fiorentina alla brace. «Sono i due tagli più richiesti - ci dice - insieme al filetto. Le razze che trattiamo sono la piemontese e la chianina, che proponiamo a seconda sia della disponibilità sia della frollatura (molto importante per un piatto gustoso). La qualità deve essere comunque al top. Io mi rifornisco da un grossista che macella personalmente le bestie e il risultato è di assoluta affidabilità. Per quanto riguarda la carne straniera, devo dire che difficilmente il cliente me la chiede. Non si discute comunque sulla qualità della carne, ad esempio, argentina o scozzese che è controllata dalla filiera ma a volte possono sorgere perplessità circa il trasporto e la "sofferenza" che potrebbe aver subito la carne stessa».

Alla "Trattoria Risorgimento" di Pioltello (Mi), invece, la carne di nicchia proveniente dall'estero è di casa, soprattutto quella scozzese e irlandese. «Il piatto che va per la maggiore - ci dice il cuoco **Marco Recalcati** (*nella foto sotto*) - è la tagliata di Angus scozzese, che noi serviamo su letto di rucola e alcune fettine di scamorza, e che ci arriva direttamente dalla Scozia. Molto richiesta è anche la costata irlandese, ottima e morbidissima. Il resto della carne con cui realizziamo carpacci, bolliti, carne alla brace, è carne italiana (piemontese e chinina). La piemontese, per le sue inimitabili qualità, è utile soprattutto da proporre per le costate, il battuto a crudo e il ragù».

A spezzare una lancia a favore delle straniere è il noto cuoco titolare dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb), **Matteo Scibilia** (*nella foto a destra*), uno dei precursori del Kobe in Italia: «il cliente apprezza molto la qualità del Kobe, il suo sapore è decisamente migliore. Alcuni tagli che si prestano a essere serviti a carpaccio crudo o a tartare danno risultati eccezionali. Io servo il taglio del Roast Beef o del RibEye alla griglia con una cottura veloce a temperatura elevate servita con un filo d'olio toscano o pugliese, salata alla fine con cristalli di sale del tipo Maldon. Il prezzo è elevato, circa 90 euro al kg, ma è possibile far vivere al cliente amante della carne un'esperienza gastronomica notevole».

Andrea Berton, giovane cuoco bistellato e direttore del ristorante "Trussardi Alla Scala" di Milano, è dal canto suo il testimonial delle carni inglesi promosse e certificate da Eblex - English beef & lamb executive (*vedi servizio a pagina 20*). Una collaborazione nata dall'incontro tra un regista della cucina gourmet di alto livello e una carne qualitativamente "perfetta", risultato di un processo produttivo che quasi scientificamente porta alla massima qualità, in termini di tenerezza e sapore. «La carne è ben presente nella carta menu del ristorante - ha detto Berton -. Nei miei piatti non può mancare la carne bovina, soprattutto il pregiato controfiletto con osso. Partendo dalla selezione dei migliori ingredienti e grazie alla continua ricerca di essenzialità, sperimento accostamenti e tecniche di cottura al fine di ottenere sapori autentici e puliti». La volontà da parte dello chef di verificare in prima persona il processo produttivo della carne inglese è stata l'incipit del suo viaggio in Inghilterra, passando per le aziende di macellazione e trasformazione, giungendo fino alla tavola.

La parola ai fornitori

Di nomi ce ne sono tanti, numerose le grosse aziende fornitrici di carne per la ristorazione in tutta Italia, ma vogliamo raccontare l'esperienza di chi ha fatto e fa del mestiere di macellaio un "credo", una passione di vita e un esempio di straordinaria

COME CAMBIA IL SETTORE

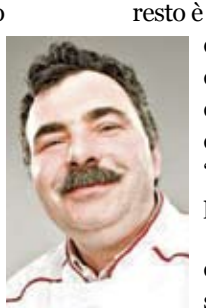
- Negli ultimi anni in Italia si sta verificando il fenomeno della tendenziale sostituzione delle importazioni di animali e di carcasse, con tagli anatomici, con particolare riferimento a quelli più pregiati.
- L'allevamento specializzato da carne basato sulle tipologie di razze pregiate italiane (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) ha conosciuto un certo successo negli ultimi anni.
- Sono aumentati i capi iscritti ai libri genealogici dell'Associazione di razza (Anabic) e il numero di allevamenti registrati.

eccellenza: il "macellaio dei vip", al secolo **Sergio Motta** (*nella foto accanto a destra*). Il segreto del successo di Motta, terza generazione di macellai a Inzago, hinterland milanese, è la carne piemontese allevata nell'Astigiano e macellata in proprio (una rarità), che nella preparazione della bistecca perfino gli chef di Firenze preferiscono a quella toscana. Sergio Motta alleva le proprie bestie a Moncalvo (At), luogo di grande tradizione per l'allevamento di bestie da carni pregiate; in sintesi propone la migliore razza in Italia allevata nel territorio di origine, macellata e frollata con uno speciale metodo a due celle. «Abbiamo raggiunto il traguardo dei 60 anni di attività - racconta - e siamo tutt'oggi specializzati nella carne piemontese, gustosa e pregiata. Cosa facciamo più degli altri? Dopo la macellazione la facciamo frollare, in cella frigorifera a 0°C per un mese, così la qualità sale e quando consegnamo la carne ai nostri clienti ristoratori è già di un livello superiore per tenerezza e frollatura. In particolare, grazie al filo di fibra molto sottile della fassona piemontese si riesce a ottenere la stessa tenerezza del filetto anche sulla bistecca della coscia».

Gli domandiamo quali sono i suoi clienti e che bacino riesce a coprire. «Riforniamo ristoranti della zona di Milano e Bergamo - rivela Motta -. Di più non ci è consentito, la macelleria è piccola e i ristoratori vogliono sempre le stesse parti pregiate, che finiscono a un certo punto! Comunque tra i nostri clienti più noti c'è il "Marchesino" di Gualtiero Marchesi a Milano, "La trattoria del nuovo macello" e "La Brughiera" di Villa d'Almè (Bg) per citarne solo alcuni».

Dalla chiacchierata con il simpatico Sergio emerge chiaro un messaggio: ormai chi alleva, macella e vende si conta sulle dita, soprattutto se si tratta di carne piemontese. I costi sono notevoli e ci vuole tanta, tanta passione per allevare e macellare con cura. Non tutti ci credono e sono disposti a tali sacrifici. Ma, come ci dice Sergio, «conviene investire bene e tanto in una carne eccezionale come la piemontese, che alla fine rende molto in termini di gusto e di soddisfazione».

Anche la macelleria Famiglia Cazzamali a Romanengo (Cr) è specializzata in carne piemontese. «Siamo associati al Consorzio La Granda - racconta **Franco Cazzamali** (*nella foto sotto*) - e per il 100% trattiamo e lavoriamo solo pregiata carne piemontese del Consorzio, nonché presidio Slow Food. L'attività di macelleria nasce nel 1983 grazie a me e a mia moglie Raffaella. Dal 2000 riforniamo tutta Italia, serviamo ristoranti dalla Sicilia alla Lombardia, dal Piemonte al Veneto, fino al Trentino: per fare alcuni nomi, il "Gold" a Milano, "L'Osteria del Treno", "Bacco e Arianna" e "Alice", sempre a Milano, "Il Boccon divino" a Bra (Cn), "Il Conte" a Dalmine (Bg) e l'"Osteria della Buona Condotta" a Ornago (Mb). La richiesta dei nostri clienti è orientata sulla razza piemontese, ma siamo intenzionati a lavorare anche altre razze autoctone italiane. Recentemente ci siamo specializzati sempre più sulla ristorazione, abbiamo aperto un laboratorio dedicato solo a soddisfare le richieste dei ristoratori: dal ristorante, al golf club, al relais».



Illuminante la testimonianza di **Simone Fracassi** (*nella foto sotto a destra*) dell'Antica Macelleria Fracassi di Castel Focognano (Ar), che difende a spada tratta la carne chianina italiana di qualità, anche a discapito delle altre razze e delle carni provenienti dall'estero. «Esiste una ristorazione di qualità, e parliamo del 4-5% in Italia - sottolinea Fracassi -, per cui è imporatnte dare al proprio cliente un prodotto italiano di qualità che faccia bene alla salute: infatti le carni con più basso tasso di colesterolo provengono dalle 5 razze principali italiane per cui è rispettato un allevamento naturale e non intensivo (*vedi servizio a pagina 22*). Dalle altre razze da carne allevate con metodi "spinti" e finalizzati ai grandi numeri si ricava sì della carne, ma di che qualità e con quali caratteristiche organolettiche? La verità è che all'anno si possono avere solo 160mila fiorentine di chianina da chilo e di tutta la produzione un 8% è di fiorentina, il resto è impiegato in bolliti, spezzatini e ragù. Ci sono ristoratori che credono nella totale qualità, altri che comunque propongono al cliente carne di tutti i tipi purché "sia tenera e non resti in bocca più di 3 masticate!"».

Tra i suoi fortunati clienti, per citarne alcuni, ci sono: il "Majestic" a Roma, il "Ristorante Arnolfo" di Colle di Val d'Elsa (Si), il "Tirabusciò" di Bibbiena (Ar), l'"Osteria da Irma" a San Vito di Fagagna (Ud), l'"Osteria la Cuccagna" di Terno d'Isola (Bg), il "Pane e acqua" di Milano. *cod 15886*

English beef

Eblex promuove il marchio della bistecca "perfetta"

L'English beef quality standard mark è il fiore all'occhiello del settore bovino inglese. Promosso in Italia anche come "Bistecca perfetta" per le sue sorprendenti qualità organolettiche, questo prodotto è il frutto della secolare tradizione anglosassone nell'allevamento, del continuo e attento lavoro di incrocio fra razze e delle tecniche innovative di macellazione e frollatura. Le sue qualità organolettiche, come la tenerezza e il gusto, hanno fatto di questa carne un prodotto molto apprezzato da gourmet e buongustai di tutto il mondo.

La carne è un alimento molto importante per il suo elevato valore nutritivo, inoltre ha un alto contenuto di proteine, è ricca di vitamine del gruppo B e di sostanze minerali. Dal punto di vista del consumatore, tuttavia, anche la qualità in termini di tenerezza e valore gustativo sono criteri fondamentali nella scelta di un alimento. Razza, ambiente, macellazione e maturazione sono, nello specifico, le 4 componenti che influiscono sulla qualità finale della carne e per ottenere un risultato perfetto devono incidere allo stesso modo. Una qualità eccellente è data da un buon animale (25%), dall'ambiente sano in cui cresce (25%), dai metodi di macellazione (25%) e dal processo di maturazione (25%).

Eblex, l'ente responsabile della promozione ed esportazione di carni rosse inglesi in Europa, ha intrapreso un programma di ricerca per migliorare le qualità organolettiche della carne di manzo Quality standard mark. Il disciplinare impone standard molto rigidi, al massimo livello di controllo e di severità, garantendo al consumatore un'eccellente qualità. L'adozione totale della specifica da parte dell'industria, con il supporto marketing e promozionale, è uno dei motivi dell'aumento del consumo di carne bovina inglese. Malgrado la particolare congiuntura economica, infatti, l'industria delle carni d'Oltremanica ha registrato dati ragguardevoli, soprattutto per quanto riguarda i rapporti commerciali con l'Italia che continua a essere uno dei principali importatori di carne bovina britannica.La Gran Bretagna ha esportato nel 2009 nel nostro Paese ben 6.925 tonnellate di carne di manzo (su 83.308 tonnellate vendute in tutto il mondo), pari a +70% circa rispetto al 2008 e per un valore di circa 30 milioni di sterline. Con questi numeri l'Italia si posiziona al 4° posto nella lista dei Paesi importatori, dopo Paesi Bassi, Irlanda e Francia.

«Nonostante il periodo di crisi economica che stiamo vivendo, i risultati relativi all'export dei nostri prodotti sono molto positivi e incoraggianti - afferma **Jeff Martin** (*nella foto accanto*), responsabile in Italia -. Le carni rosse britanniche sono presenti su quasi tutto il territorio italiano: nelle principali catene della grande distribuzione, nei cash and carry, rivenditori per ristorazione e catering. Abbiamo basi solide e pensiamo di poter fare meglio nel 2010. Il mercato italiano è per noi molto importante e attiveremo iniziative che attestino la qualità di questi prodotti». Prima fra tutte la scelta di un testimonial d'eccezione, il bistellato **Andrea Berton** (*nella foto a sinistra; leggi la sua testimonianza a pagina 18*) del "Trussardi Alla Scala" di Milano con cui Eblex ha recentemente rinnovato la partnership (*vedi cod 16085*). *cod 15829*

I "segreti" de La Granda

Dal Piemonte qualità e gustose proposte

Sergio Capaldo (*nella foto*), medico veterinario dalla grande passione per il mangiar buono, pulito e giusto, ha le idee chiare: in tavola dovrebbe arrivare solo carne di qualità. Idee che sono divenute ben presto una realtà concreta con la nascita, oltre che del Consorzio La Granda (che si occupa della promozione delle carni di razza piemontese), dell'omonima azienda di trasformazione (con sede a Savigliano, Cn - tel 0172 726178) che incarna a pieno la filosofia di Capaldo, che ne è titolare.

«È importante che gli animali mangino bene - ci ha raccontato - e per questo abbiamo studiato, in funzione della digestione di questi, la giusta composizione e l'ideale granulosità degli alimenti». Del resto il disciplinare del consorzio parla chiaro: l'alimentazione del bestiame è costituita da prodotti naturali quali fieno (preferibilmente di prato stabile), mais, orzo, crusca, fave, favino, germe di grano, pisello proteico, polpa di bietola, carrube e comunque tutte materie prime che non derivino da scarti di lavorazione industriale ad eccezione dell'industria molitoria (crusca). Non saranno consentiti insilati e foraggi ed alimenti per la conservazione dei quali si prevede una variazione del loro pH.

Una dieta ricca per gli animali allevati e due semplici ingredienti alla base dell'attività dell'azienda La Granda: carne di qualità prodotta con criteri precisi e il giusto riconoscimento economico a chi alleva. «Una buona bistecca - ha spiegato Capaldo - la si ottiene, non solo se questa viene preparata nel giusto modo, ma anche se la materia prima è ottima e per questo abbiamo da sempre ritenuto opportuno pagare il giusto prezzo a quegli allevatori che hanno scelto di condividere il nostro modo di operare». E il segreto, in un mercato dove spesso bisogna confrontarsi con il portafogli, per far quadrare tutti i conti? «Semplicemente siamo forse più bravi a vendere tutte le parti della carne evitando sprechi».

Ma facciamo un passo indietro. Qualche anno fa il settore presentava campanelli d'allarme e lamentele su ogni fronte: segnali di malcontento arrivavano dall'agricoltore, dall'allevatore, dal ristoratore e anche dal consumatore. «Da qui - ricorda Capaldo - è nata la sfida di Eataly con Oscar Farinetti, per cercare di offrire un grande prodotto». Cinque o sei anni fa Capaldo ha così scelto di dar vita alla sua azienda sposando la filosofia del consumo intelligente della carne e sull'utilizzo di tutte le parti dell'animale. E per farlo è stata creata, a fianco del reparto di trasformazione della carne, un vero e proprio laboratorio di cucina che presenta sul mercato una linea di piatti pronti (*nelle foto alcuni prodotti*) e una gamma di "kit" per farcire i panini. E qui, accontentando i gusti o le esigenze dei privati, dei bar o delle enoteche, si passa dall'hamburger Giotto, chiamato così per la sua "rotondità", alla ratatouille di carne e verdure.

Lo staff de La Granda pensa sia estremamente importante trasmettere un'educazione al giusto consumo di carne: per questo si ritiene indispensabile che vada spiegato agli stessi bambini cosa è buono e cosa no. E proprio per questo l'azienda sta portando avanti un confronto con la ristorazione collettiva che si rivolge ai più piccoli e un dialogo con i comitati dei genitori. «Viviamo in una società basata sul consumismo - ha sottolineato il titolare de La Granda - nella quale riscontro, paradossalmente, molta più attenzione per le tipologie di alimenti per cani e gatti, che per quelle rivolte agli umani».

Progetti per il futuro? «Sono appena rientrato da New York, dove apriremo, a pochi passi da Times Square, un punto vendita che proporrà carne piemontese lavorata secondo il sistema "La Granda"». *cod 16086*

Trasparenza di filiera con il marchio "5R"

Da più di 20 anni il Consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze italiane (Ccbi), nato nel 1982 per promuovere e valorizzare le carni derivate dalle 5 razze italiane da carne (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica), si occupa di certificare tutti i capi bovini di queste razze e i relativi incroci. Marchio storico legato alle cinque razze del Ccbi, il "5R" è oggi sinonimo di qualità, di sicurezza e di trasparenza che ha garantito agli allevatori un valore aggiunto per le produzioni tipiche legate alle nostre terre e alle nostre tradizioni.

ETICHETTATURA CARNI BOVINE CODICE UNIVOCO IT003ET

C.C.B.I

DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL 18-06-2010

CARNE DI BOVINO ADULTO NATO, ALLEVATO E MACELLATO IN ITALIA

Azienda di Nascita: ITALIA

Azienda di Allevamento: FEDELI AUGUSTO FOLIGNO (PG) ITALIA

Matricola: IT054000065069 Nato il: 30-06-2008 Sesso: F

RAZZA: CHIANINA

Peso Carcassa KG.: 329 SEUROP: ER3

Mattatoio: SLAUGHTER QUALITY SERVICE SRL Bollo CEE: 2325/M

Data Macellazione: 18-06-2010 N° Macell.: 21

Lab. Sez.: Bollo CEE:

Destinazione: CAPOTOSTI PIERO MAC.

Peso Destinato KG: 329

Ispettore: D'AMICO GIOVANNI HER

Firma

Documento di identità N. 51476

L'obiettivo principale del Ccbi è quello di tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini italiani da carne, per offrire maggiori garanzie ai consumatori, assicurare la massima trasparenza e servizi agli allevatori in ogni singola fase della filiera.

L'animale, una volta ritenuto idoneo per essere iscritto al sistema di etichettatura, giunge in uno dei mattatoi iscritti alla filiera e, una volta applicate le marchiature a fuoco sulla carcassa, ottiene il "Documento di identità" che lo accompagnerà sino al punto vendita. Il certificato è la carta d'identità del soggetto che illustra al consumatore la storia dell'animale, garantendo la tracciabilità di filiera.

Il servizio di certificazione si identifica come uno strumento per valorizzare e salvaguardare la carne da razze italiane, indispensabile per il Consorzio per posizionare sul mercato prodotti con "trasparenza di filiera" contraddistinti da peculiarità sempre più aderenti alla richiesta di elevati standard qualitativi. La conformità del prodotto 5R rappresenta un'indispensabile garanzia a tutela del consumatore e del produttore/trasformatore che assicura la conformità del prodotto al disciplinare IT003ET che ne regola la peculiarità, con il fine ultimo di creare e distribuire valore aggiunto dalla produzione al consumo. *cod 16039*

CERTIFICAZIONE IN STALLA

La validazione dei capi certificabili "5R" consiste nel:
1) visionare il capo e archiviarne la foto nella banca dati del Ccbi;
2) acquisire i documenti cartacei richiesti dal disciplinare di etichettatura (dichiarazione dati fecondativi/passaporto);
3) rilasciare all'allevatore l'apposita cedola di validazione del capo.
In tal modo l'allevatore ha la garanzia che i propri capi possano fregiarsi di una certificazione di qualità.

www.buonalombardia.it

Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo

LOMBARDIA. **COSTRUIAMOLA INSIEME.**

RegioneLombardia
Agricoltura

Concentrato di salute

Il pomodoro per una dieta sana e fresca

Il re della dieta mediterranea è la bacca più consumata al mondo. Umile ma ricco di virtù preziose, il pomodoro si è rivelato un alimento salutistico dalle molteplici proprietà benefiche. Un vero alleato del benessere, dall'azione antiossidante e dagli effetti positivi per il cuore e le arterie. Tutte qualità che gli valgono l'appellativo di "oro rosso"!

L'identikit nutrizionale del pomodoro risponde perfettamente alle esigenze del consumatore moderno: povero in calorie, con un buon contenuto in minerali e oligoelementi, ricco di acqua, dotato di tutte le vitamine idrosolubili. È un alimento leggero, rimineralizzante, dissetante, ad alta densità nutrizionale e ricco di sapore. Il suo ingrediente fondamentale è l'acqua (94%). Le proteine non superano l'1% e i grassi sono fermi allo 0,2%; un altro 2,8% è costituito dai carboidrati. Il rapporto tra elevato contenuto di acqua e basso tenore di zuccheri fa sì che il pomodoro apporti poca energia, ma di utilizzo immediato. Rappresenta un vero elisir di salute anche per la presenza di fibre (2%), concentrate nella buccia e nei semi. Basta un pomodoro per coprire il 40% degli 80 mg che un adulto dovrebbe assumere ogni giorno di vitamina C, ed è sufficiente un pomodoro di 100 g per coprire il 15% del betacarotene quotidiano.

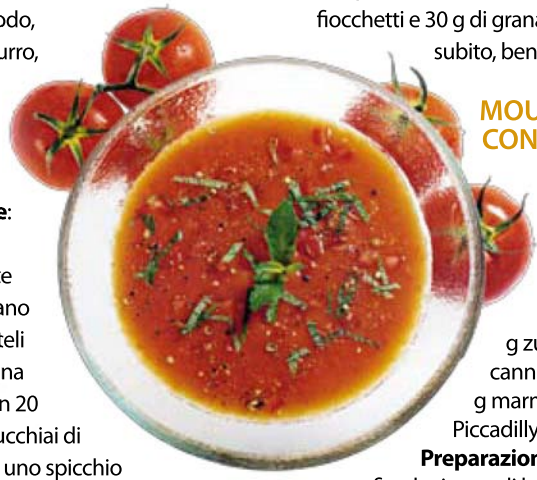
Venendo alla cucina, i pomodori crudi andrebbero consumati insieme ai formaggi: gli uni completano gli altri sul piano nutrizionale. Gustato sotto forma di succo, come antipasto o aperitivo, aiuta a tenere sotto controllo gli stimoli della fame e predispone a una digestione leggera. Bevuto al mattino è moderatamente lassativo. La leggerezza del pomodoro si sposa con gli zuccheri complessi del riso in un'altra ricetta tipica della cucina mediterranea: i pomodori ripieni. Un ottimo abbinamento è anche quello con le uova sode; infine un grande classico come la pizza ha ottenuto il via libera dai dietologi. **(G.N.)**

cod 14753

IDEE SFIZIOSE

VELLUTATA DI POMODORI

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di pomodori pelati, 1 cipollina, 2 patate, 1 costa di sedano, 1 mazzetto di basilico, brodo, aglio, olio e burro, grana, sale e pepe



Preparazione: mondare le verdure. Tritate cipollina, sedano e basilico e fateli appassire in una casseruola con 20 g, 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio sbucciato. Unite i pelati con il loro liquido, le patate sbucciate e ridotte a cubetti, una presa di sale e una macinata di pepe. Fate insaporire per 5 minuti, bagnate con un litro di brodo caldo, coprite e cuocete per 20-25 minuti. Togliete l'aglio e passate tutto al frullatore. Rimettete la minestra sul fuoco. Spegnete il fuoco, unite 20 g di burro a fiocchetti e 30 g di grana grattugiato. Servite subito, ben caldo. (*nella foto*)

MOUSSE DI RICOTTA CON MARMELLATA DI PICCADILLY

Ingredienti (per 6 persone): 3.300 g ricotta di bufala, 250 ml panna fresca montata, 150 g zucchero a velo, 2,5 g cannella in polvere, 250 g marmellata di pomodori Piccadilly

Preparazione: passare al setaccio fine la ricotta di bufala, insaporirla con lo zucchero a velo e la cannella e lasciarla riposare per circa mezz'ora, montare la panna e incorporarla al composto. Inserire il composto in coppe di vetro. Sistemare su ogni mousse la marmellata di pomodori Piccadilly. Decorare con mentuccia e corteccia di cannella, servire freddo.

Gelato amico della linea

Le novità di Venchi per quest'estate

di Mariella Belloni

Restare in forma senza rinunciare a una gratificante coppa di gelato? Ora si può con il gelato adatto a tutti gli stili di vita e a tutte le esigenze nutrizionali senza rinunciare. Venchi, storico marchio piemontese del cioccolato per eccellenza, per l'estate 2010 ha lanciato il gelato senza zuccheri aggiunti nei gusti Nonsolocrema, Chocolight e Fiordilight. Una rivoluzione che nasce dalla ricerca Venchi quando creò - per il cioccolato - la linea Chocolight.

Venchi Gelato è attento alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole e rigoroso nelle proprie scelte alimentari. Nell'assortimento senza zuccheri di Venchi Gelato si utilizza esclusivamente il maltitolo, un dolcificante sostitutivo dello zucchero ottenuto dalla lavorazione del mais, che apporta circa la metà del contenuto calorico dei comuni zuccheri. Oltre ai tre gusti, nelle CioccoGelaterie Venchi di Cuneo, Padova, Roma Fiumicino, Milano, Treviso e Bologna si potranno trovare anche "i gusti del mese" per rinnovare ogni volta il piacere di gustare un gelato di qualità. Tutti i prodotti sono privi di conservanti additivi di sintesi come gli emulsionanti e gli stabilizzanti. Nel caso specifico del gelato sono due i suoi segreti: l'uso di materie prime fresche e di qualità, e la mantecatura ossia il modo in cui viene lavorato e che ne determina la cremosità, la consistenza e la texture. Proprio la mantecatura è la caratteristica del gelato torinese che in genere privilegia le creme. Un buon gelato artigianale non è né troppo duro, né troppo molle, non si scioglie subito ma neppure ci impiega troppo tempo e sulla lingua deve essere come velluto, senza cristalli di ghiaccio. *cod 15966*

Culinaire Debic, dolce e salata

La panna da cucina leggera e dalle grandi prestazioni

Solo il 20% di grassi, buona, genuina, liquida, cremosa: Culinaire è l'arma segreta di ogni chef. La panna da cucina liquida Uht è firmata Debic, lo specialista della panna ad uso professionale. Le esigenze di chef e ristoratori di avere a disposizione un prodotto liquido e al contempo cremoso, appositamente pensato per realizzare ottime preparazioni culinarie, trovano risposta in questo prodotto estremamente funzionale.

Leggera, dal delicato sapore di latte, Culinaire regala a ogni ricetta sfumature di gusto piacevolmente sfiziose e morbide. Le sue caratteristiche la rendono adatta alla preparazione di piatti salati, sia caldi che freddi. Culinaire, essendo liquida, infatti, si amalgama più velocemente e in minor tempo rispetto alle altre panne da cucina tradizionali. Inoltre, evaporando di meno, garantisce un'alta resa, raddensandosi quanto serve ma senza coprire il gusto del piatto, facendo così risparmiare denaro e fatica fin dalla prima bottiglia. Per creare eccellenti sughi, salse o per completare piatti di carne, pesce e verdure avete trovato la soluzione ideale.

Debic assicura la qualità costante della sua panna in tutte le stagioni, per una durata di 4 mesi dalla produzione. Culinaire è stabile al gelo/sgelo e va conservata in frigo a una temperatura compresa tra 2-6°C. La pratica confezione, in bottiglia da 1 litro da oggi con tappo a vite, è facilmente richiudibile, consentendo un utilizzo del prodotto igienico e senza sprechi. *cod 15834*

SIFONE ERBA CIPOLLINA

Ingredienti: 50 g di erba cipollina, 300 g di Panna Culinaire Debic, 80 g di Philadelpia, sale e pepe q.b.
Preparazione: scaldare la Panna Culinaire Debic a 60°C, mettervi in infusione erba cipollina, sale e pepe. Raffreddare, aggiungere il formaggio, mescolare. Filtrare e mettere nel sifone. Aggiungere una carica d'aria, provare la consistenza della spuma ed eventualmente aggiungere una seconda carica, erogare e decorare.

Alambicco del Garda

Alla fiera enogastronomica di Puegnago a settembre la premiazione del concorso Anag

di Ernesto Mantegazza

Lo scorso 22 maggio si è svolta la 25ª edizione di "Alambicco del Garda", la manifestazione promossa e organizzata dal comune di Puegnago del Garda (Bs) in stretta collaborazione con l'Anag (assaggiatori grappa e acquaviti) che insieme confermano ancora una volta la splendida riuscita del prestigioso concorso che mira alla divulgazione, alla promozione e alla conoscenza della grappa. Il successo, sempre in crescita negli anni, della manifestazione è assicurata dai distillatori partecipanti che inviano i loro prodotti con grande piacere vedendosi riconoscere una grande valorizzazione delle loro etichette. Quest'anno hanno partecipato ben 28 distillerie provenienti dalle regioni che si affacciano sul Benaco, inviando ben 92 campioni in concorso.

Durante le giornate di selezione tutti i prodotti presentati sono stati classificati e distribuiti tra le varie categorie richieste come da bando di concorso ed elaborate dai soli responsabili dell'Anag tenendo sconosciuto a tutti le provenienze e i nominativi dei presentatori. Sono giunti dalle regioni rivierasche ben 28 assaggiatori ufficiali Anag che immediatamente sono stati accreditati per la prova del concorso che si svolge a settembre in Puegnago nella meravigliosa struttura dell'Azienda Agricola "La Sercola". In rigore e silenzio, i 28 giudici provenienti dalla Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto, hanno esaminato le grappe suddivise in 4 tornate di assaggio I giudice sono stati rappresentati simbolicamente con l'assegnazione di una lettera dell'alfabeto e sono stati in seguito suddivisi in commissioni composte da 7 assaggiatori differenti tra loro per età, sesso, regione di provenienza, questo per garantire l'estrema eterogeneità.

Ogni commissione ha valutato e assaggiato dalle sette alle sei etichette. Tra una tornata e l'altra si è lasciato una pausa di "assorbimento spirituale". I campioni sono stati giudicati in base a parametri visivi, olfattivi e gusto-olfattivi attraverso la scheda di degustazione Anag su cui l'assaggiatore ha apposto il proprio giudizio in base a una valutazione qualitativa. Tutti i campioni sono stati serviti in forma rigorosamente anonima in base a uno schema di distribuzione cui erano a conoscenza soltanto gli organizzatori della mescita dei campioni precedentemente preparati. Solo successivamente il responsabile all'elaborazione dei dati ha avuto a disposizione l'intera decodifica. Il concorso è durato circa 2 ore e mezza. Poi è seguita una pausa di rilassamento generale nella quiete del giardino. Da un'atmosfera di concentrazione e silenziosa si è passati poi a un'aria più goliardica e distesa grazie alla stima e alla simpatia che lega da anni tutti i giudici partecipanti.

Ora si attendono i risultati che decreteranno i vincitori ai quali saranno poi consegnati gli attestati alla Fiera di Puegnago in programma dal 4 al 7 settembre. Sarà doveroso per i soci Anag partecipare per applaudire i partecipanti e gli organizzatori. *cod 15808*

ERRATA CORRIGE

Sul numero di giugno (183) nelle tabelle alle pagine 30 e 31 mancavano le due categorie **Grappe aromatizzate** (Medaglia d'argento ad An. Erboristeria Cappelletti con "Tredicina" e a Miscela d'Oro con "Graffè") e **Acquaviti d'uva giovani** (Medaglia d'argento a Spedicato Salvatore con "Acquavite d'uva di Negroamaro e Malvasia" e a Dist. F.lli Brunello con "Uva e Uva"). Ci scusiamo per l'errore. *cod 15471*

Dal Cortivo il migliore in Lombardia

Anche quest'anno all'Hotel Pierre di Milano è andato in scena il concorso per il "Miglior assaggiatore Anag" della Lombardia, organizzato dalla sezione Anag di Milano, che ha visto trionfare Andrea Dal Cortivo davanti a Fabrizio Merlo, Fabio Bagno, Andrea Vergani e Konstantinos Stavroulakis. Tra il primo e il secondo classificato ci sono solo un punto e mezzo di differenza. L'edizione 2010 ha visto così il titolo transitare da Milano a Varese. La giuria del concorso era composta da: Giovanni Chiodetto, presidente Anag Lombardia, Ernesto Mantegazza, segretario nazionale, Maurizio Fornaroli, rappresentante Commissione taratura Anag, Paolo Mantegazza, Commissione taratura e vicepresidente Anag Milano, Marco Grassi, presidente Anag Milano, e Camilla Guiggi, campionessa in carica. **(C.G.)** *cod 15772*

Roner storia di una famiglia
Da un alambicco a grande azienda

La distilleria Roner, adagiata tra frutteti e vigneti soleggiati nel sud dell'Alto Adige, nel paese viticolo di Termeno (Bz), è un'azienda a conduzione familiare, incentrata sulla distillazione di grappe pregiate e distillati di frutta e sulla produzione di liquori di pregio. L'ottima qualità delle materie prime, l'uso delle tecniche più moderne e una conoscenza delle regole della distillazione che si tramanda di generazione in generazione consentono all'azienda di produrre distillati che risultano convincenti proprio per la loro genuinità e naturalezza.

La produzione segue tutti i canoni della tradizione di un tempo, con una duplice distillazione in alambicchi il cui mantello esterno è riscaldato a vapore. Questo procedimento consente di mantenere inalterata l'intensità e la peculiarità degli aromi e la morbidezza varietale delle vinacce e della frutta. L'uso di vinacce fresche e di qualità fa sì che le caratteristiche inconfondibili dei vitigni altoatesini possano esprimersi al meglio nelle grappe.

La distilleria è stata fondata nel 1946 da Gottfried Roner, nonno dell'attuale amministratore **Karin Roner**. L'area di vendita dei prodotti Roner si estende su tutto il territorio nazionale. Il 30% della produzione viene esportato in tutta Europa, principalmente in Germania, Svizzera e Paesi dell'Est.

Nel 2001 è stata la prima distilleria italiana a ottenere la certificazione Iso 9001/2000 del proprio sistema di gestione della qualità, per dare basi ancora più salde alla propria scelta di qualità, con l'uso di materie prime selezionate e con la severità dei controlli interni. Una conferma della qualità sono i premi nazionali e internazionali ottenuti sempre più spesso, come il Bruxelles spirits award, l'Isw di MundusVini, l'Alambicco d'oro di Asti e il Vinitaly tasting award. Anche quest'anno non sono mancati i riconoscimenti: 5 medaglie d'oro in occasione di due tra i più prestigiosi concorsi internazionali riservati a grappe e distillati.

I più ambiti sono andati alla Grappa Gewürztraminer affinata e alla Grappa Gold. Il Concours mondial de Bruxelles ha visto sul gradino più alto del podio la Grappa Gewürztraminer affinata Roner, a cui è stata assegnata la "Great gold medal". Non da meno l'acquavite Apricò, premiata con la medaglia d'oro. Mentre alla 5ª edizione del concorso Acquaviti d'oro Anag la medaglia Best gold è andata alla Grappa Gold; medaglia d'oro alla Grappa Pinot Noir e all'Acquavite di sorba.

«Questi riconoscimenti rappresentano per noi una motivazione in più a proseguire nella direzione in cui attualmente ci muoviamo - ha detto Karin Roner - ma allo stesso tempo ci inducono a migliorarci per poter continuare a soddisfare le richieste dei nostri clienti». Ai distillati Roner vincitori di medaglie sarà apposto un bollino esclusivo che consentirà al consumatore di individuare più facilmente i prodotti di qualità e che darà all'azienda una notevole opportunità di immagine. *cod 15790*

TUTELA DELL'AMBIENTE

Roner è stata la prima distilleria italiana a utilizzare un generatore a vapore ecologico che trasforma in energia pulita i residui della distillazione. L'esperto di chimica e sicurezza Giuseppe Tondini ha misurato nel novembre 2006 le emissioni di questo generatore analizzando nello specifico la concentrazione di polvere, ossido di azoto, monossido di carbonio e sostanze organiche volatili. Dallo studio sono emersi valori al di sotto dei valori limite previsti dalla L.P. n. 8/2000. Solo il 14% dell'energia termica di cui l'azienda ha bisogno è ottenuta da gas e olio combustibile. L'86% proviene dalle biomasse e circa la metà sono composte da vinacce.

in piedi (da sinistra): Günther, Gudrun e Robert Roner
seduti (da sinistra): Karin, Petra, Monika, Andreas e Rita Roner

Distillerie Roner Spa
via Zallinger 44, 39040 Termeno (Bz)
Tel 0471 864000 - Fax 0471 864090
www.roner.com

I "gioielli" di Ingolstadt e il segreto di Herrnbräu

Enrico Rota
Responsabile vendite 4R di Torre de' Roveri (Bg) ci guida nel mondo della birra

di Enrico Rota

A Ingolstadt, la città dove fu emanato il famoso "editto bavarese della purezza" dal granduca Guglielmo IV nel 1516, ha la sua sede in una delle birrerie bavaresi più ricche di tradizione: la Herrnbräu. Da oltre 125 anni produce birre di elegante qualità sia di bassa fermentazione che birre al frumento.

Le origini della Herrnbräu risalgono al XVII secolo. Gli amanti delle birre al frumento apprezzano i loro prodotti nati dalle antiche ricette tramandate. Base delle Weissbier Herrnbräu sono le ricercate materie prime: migliore frumento invernale, orzo estivo a doppia riga, il nobile luppolo dell'Hallertau e acqua cristallina della falda acquifera giurassica.

Grazie alla propria fonte Bernadett, di profonda e antica falda che dal giugno 1997 è stata riconosciuta come acqua minerale, la Herrnbräu produce birre di raffinata qualità. La falda jurassica vecchia di 10.000 anni, che si trova sotto l'area dello stabilimento Herrnbräu, fornisce acqua che contiene minerali e microelementi, arricchita proprio grazie alla profondità della falda.

In Germania le birre di frumento si chiamano *Weizen* o *Weissbier* ("frumento" e "birra bianca"). Sono prodotte con malto d'orzo e malto di frumento al 50% e talvolta il frumento raggiunge quota 60%. La caratteristica più marcata è il loro aroma, che va dai chiodi di garofano alla vaniglia, a vari tipi di frutta. Assai poco individuabile è il luppolo, mentre il gusto è secco. Le Weizen di riferimento per la Herrn Brau sono la "Hefe-Weizen" e la "Dunkel-Weizen" (birra scura). *cod 15831*

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701**
enrico@quattroerre.com

Crescono i microbirrifici

"Cinque stelle" a 55 etichette per Slow Food

Trecento microbirrifici visitati, 179 produttori selezionati, oltre mille birre elencate, 629 assaggiate e valutate, 55 riconoscimenti attribuiti: questi i numeri de "La Guida alle birre d'Italia 2011". «Questa edizione - afferma **Marco Bolasco**, direttore editoriale di Slow Food editore - ha comportato un lavoro monumentale. Abbiamo cercato di mettere ordine nella gioiosa confusione che ancora regna in questo settore, riscrivendo la guida da capo a piedi dopo due anni dall'ultima edizione», per delineare un panorama birraio nostrano nuovo in un contesto mondiale in continua evoluzione.

E se il fenomeno dell'artigianato birraio si può considerare di portata planetaria, quello che è accaduto in Italia non è accaduto da nessun'altra parte: la crescita del settore nel nostro Paese rappresenta un unicum gastronomico che in tanti ci invidiano.Cresce il numero dei birrifici scoperti e visitati: per l'edizione precedente ne erano stati presi in considerazione 191, questa ne conta 275, il 44% in più.

Oltre i numeri, la Guida alle birre d'Italia 2011 si contraddistingue per le scelte redazionali: se la degustazione rimane un momento necessario per la redazione, è la visita al birrificio che ha fatto la differenza, così come spiega **Luca Giaccone**, curatore: «Quest'anno abbiamo visitato tutti i birrifici selezionati, conviti che conoscere da vicino i produttori sia fondamentale per costruire una guida che li rappresenti, forte del dialogo tra chi racconta e chi produce. La conoscenza diretta dei birrifici e dei produttori è un valore aggiunto fondamentale nella redazione a cui non abbiamo voluto rinunciare».

Più di 40 collaboratori hanno attribuito le Cinque stelle a 55 birre, di cui ben 9 in Lombardia: Amber Shock del Birrificio italiano di Lurago Marinone (Co); ArtigianAle di Bi-Du di Olgiate Comasco (Co); Ghisa del birrificio Lambrate di Milano; Nubia de L'Orso Verde di Busto Arsizio (Va); Porpora di Lambrate; Rodersch di Bi-Du; Scires del Birrificio italiano; Tipopils del Birrificio Italiano; Wabi de L'Orso Verde. *cod 15896*

questa tazzina
non è solo rossa

é

ROS®

forniture alberghiere di qualità

www.ros.bergamo.it

RO.S. SpA - Via Don L. Milani, 1 - 24050 Zanica (Bergamo) - Tel. 035/670299 - Fax 035/673936 - info@ros.bergamo.it

Selezione del sindaco
Il siciliano Ben Ryè è il "vino del cuore"

Una panoramica completa dei vini che nascono dai vitigni autoctoni di tutte le regioni del Belpaese, alcuni meno noti, altri celebri e apprezzati a livello internazionale, ma anche uno "sguardo" alla piccola produzione enologica di qualità del vecchio Continente. Miglior interprete di questa filosofia è il Passito di Pantelleria Ben Ryè 2008 di Donnafugata, una delle firme enologiche più famose di Sicilia, che si è aggiudicato la Gran medaglia d'oro alla "Selezione del sindaco 2010", il concorso enologico internazionale delle Città del vino con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, unica rassegna vitivinicola che prevede la partecipazione congiunta dell'azienda che produce il vino e del Comune in cui sono localizzati i vigneti, riservata ai vini Docg, Doc e Igt il cui quantitativo di produzione è compreso tra le 1.000 e le 50mila bottiglie.

«La partecipazione di vini provenienti da tutte le regioni italiane, nessuna esclusa - ha sottolineato il presidente delle Città del vino **Giampaolo Pioli** - insieme agli importanti risultati ottenuti dalle etichette presentate in gara da molti comuni d'Europa, il successo dei vitigni autoctoni e

Niccolò V Riserva
Colli di Luni Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: Sangiovese, Merlot e Pollera nera
Colore: rosso rubino con sfumature porpora
Profumo: complesso con sentori speziati, di pepe nero, cannella, muschio, cuoio e tabacco, cioccolato e confetture di frutti rossi
Sapore: energico, vigoroso, caldo e avvolgente, di grande stoffa
Gradi: 14% vol.
Servire a: 20-22°C
Abbinamenti: ideale con piatti importanti come brasati, stufati e formaggi piccanti

Cantina Lunae Bosoni
via Bozzi 63, 19034 Ortonovo (Sp)
Tel 0187 669222 - Fax 0187 669223
www.cantinelunae.com

Albore Classico dolce Colli di Scandiano e di Canossa Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Spergola
Colore: giallo paglierino con vivo perlage
Profumo: fruttato con sentori di pera e mela cotogna, note di erba tagliata
Sapore: dolce, ancora fresco e sapido, equilibrio fine
Gradi: 6% vol.
Servire a: 6-8°C
Abbinamenti: a fine pasto con pasticceria secca, ciambella emiliana, creme caramel, crostata di mele e torta di ricotta

Casali Viticultori srl
via delle scuole 7, 42019 Pratissolo di Scandiano (Re)
Tel 0522 855441 - Fax 0522 984092
www.casalivini.it

Muscat Flétry Petit Grain 2008 Valle d'Aosta Moscato bianco passito

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Moscato bianco
Colore: giallo paglierino intenso con tonalità calde
Profumo: intenso, di polpa di pesca e albicocca con sfumature balsamiche di salvia
Sapore: buona vena di freschezza con una dolce suadenza di miele
Gradi: 14,5% vol.
Servire a: 12°C
Abbinamenti: ideale con dolci e dessert

Cave des Onze Communes
fraz. Urbains 3, 11010 Aymavilles (Ao)
Tel 0165 902912 - Fax 0165 923833
www.caveonzecommunes.it

I VINI "TOP" DEL 2010

Gran medaglie d'oro

- **Passito di Pantelleria "Ben Ryè" 2008** di Donnafugata di Marsala (Tp) - 93 punti
- **Lagrein Riserva "Puntay" 2007** di Cantina Erste + Neue di Caldaro (Bz) - 92,6 punti
- **Moscato giallo "Barleit" 2009** di Cantina Erste + Neue - 92,2 punti

L'elenco completo delle medaglie è consultabile su **www.italiaatavola.net** digitando *cod 15852*

delle piccole aziende e l'aumento del numero dei commissari stranieri in giuria, sono la conferma del respiro sempre più internazionale del concorso, che vede ogni anno, una partecipazione crescente delle aziende italiane ed europee e dei sindaci loro "testimonial"».

Ecco allora la "top ten" dei vini che, sottoposti a una degustazione nel rispetto dei parametri Oiv, effettuata da oltre 80 giudici tra enologici, enotecnici, assaggiatori, sommelier e giornalisti del settore di livello internazionale, ospiti a Brindisi - in collaborazione con Regione Puglia, Provincia, Comune e Cciaa di Brindisi - hanno ottenuto il punteggio più elevato, tra gli oltre 1.100 vini presentati in concorso da più di 200 comuni. Alla Gran medaglia d'oro del Ben Ryè 2008 Donnafugata, che ha ottenuto il massimo punteggio, seguono le Gran medaglie d'oro (riconoscimento assegnato ai vini che superano i 92/100 di valutazione) dell'Alto Adige Lagrein Riserva Puntay 2007 e dell'Alto Adige Moscato giallo Barleit 2009, entrambi della cantina Erste + Neue di Caldaro sulla Strada del vino (Bolzano). Tra le Medaglie d'oro, ai primi posti, il Colli Eugani Fior d'Arancio Passito 2007 della cantina Ca' Lustra di Cinto Euganeo (Padova), il Marsala Riserva del Centenario 1980 Doc prodotto dalla Carlo Pellegrino a Marsala (Trapani), il Veneto Racimus Igt Cabernet 2004 della cantina Cottini di Fumane (Verona), e, a seguire, il Colli Perugini Rosso L'Arringatore 2006 dell'azienda Goretti di Perugia, il Colli Euganei Fior d'Arancio Passito 2006 che Villa Sceriman produce a Vo' Euganeo (Padova), il Sicilia Egisto Grillo 2009 della Orestiadi di Gibellina (Trapani) e il Salice Salentino Rosso Limitone dei Greci 2006 della canina Paolo Leo di San Donaci (Brindisi).

Il medagliere delle regioni italiane protagoniste ha visto in testa il Veneto, seguito dalla Sicilia e dalla Puglia, mentre i vini del Portogallo hanno fatto registrare le migliori performance tra i Paesi europei. *cod 15852*

Zanovello Colli Euganei Fior d'Arancio Passito 2007

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Fior d'Arancio Passito
Colore: giallo oro con sfumature ambra
Profumo: albicocca, zagara, pasticceria secca e fico
Sapore: ricco e avvolgente al palato, equilibrato grazie ad acidità e tannini
Servire a: 12°C
Abbinamenti: pasticceria secca, crostate di frutta e formaggi verdi

Azienda agricola Ca' Lustra di Zanovello Franco
via San Pietro 50, Faedo di Cinto Euganeo (Pd)
Tel 0429 94128 - Fax 0429 644111
www.calustra.it

Limitone dei Greci 2006 Salice salentino Doc

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 80% Negroamaro, 20% Malvasia nera di Lecce
Colore: rosso rubino con riflessi granati
Profumo: elegante, gradevole fruttato e leggermente floreale
Sapore: pieno, giustamente tannico
Servire a: 18°C previa ossigenazione
Abbinamenti: ideale con cacciagione, arrosti di carne e formaggi stagionati

Paolo Leo srl
via Tuturano 21, 72025 San Donaci (Br)
Tel 0831 635073 - Fax 0831 681747
www.paololeo.it

Carpineto Chianti Classico Riserva Docg 2006

MEDAGLIA D'ORO

Uve: Sangiovese minimo 80%, Canaiolo e altre varietà a bacca rossa fino al 20%
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata
Profumo: elegante, ampio, armonico persistente, sensazioni di vaniglia e lampone
Sapore: lungo, vellutato, pieno, generoso e caldo, di alta classe
Gradi: 13,28% vol.
Servire a: 18-20°C
Abbinamenti: ideale con cacciagione e grandi arrosti

Carpineto snc
località Dudda 17/b, Greve in Chianti (Fi)
Tel 055 8549062 - Fax 055 8549001
www.carpineto.com

Collis
4 medaglie ai vini di collina

Nato solo due anni fa sulla scia di una lunga tradizione enologica, Collis Veneto Wine Group, consorzio vitivinicolo di secondo grado con sede a Monteforte d'Alpone (Vr), ottiene grandi riconoscimenti di merito ai concorsi enologici. Alla Selezione del sindaco 2010, ad esempio, l'azienda ottiene ben 4 Medaglie, di cui una d'oro (per il Soave Spumante Doc Brut 2008) e 3 d'argento (per l'Amarone della Valpolicella Doc Calesan 2005, il Soave Recioto Docg Acinatico 2007 e il Valpolicella Superiore Doc Decanto 2008).

Il nome "*collis*" è la versione latina di colle: la collina rappresenta l'ambiente ideale per le migliori produzioni viticole e costituisce il comune denominatore del territorio vitato dei due soci fondatori, ovvero Cantina di Colognola ai Colli e Cantine dei Colli Berici di Lonigo, Barbarano Vicentino e San Bonifacio. Le due cooperative conferiscono tutti gli asset produttivi nel consorzio, che diventa l'unico soggetto titolare degli stabilimenti degli impianti di vinificazione e conservazione.

Il parterre produttivo di Collis risulta molto ampio e comprende i vini più rappresentativi dell'enologia veronese, veneta e internazionale: dalle Doc quali Soave, Valpolicella e Amarone, al Prosecco, al Pinot grigio, ai vari Igt veneti bianchi e rossi. Il Consorzio segue anche alcuni progetti per la produzione di vini biologici ai quali viene dedicata una particolare attenzione.

La qualità, intesa come risultato di grandi progetti di ricerca e frutto dell'amore per la vigna, rimane la base di partenza su cui si innesta l'ambizioso progetto di Collis.

cod 16080

Acinatico Soave Recioto Docg

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: Garganega e Trebbiano di Soave
Colore: chiari riflessi d'oro
Profumo: aromatico, vinoso, intenso di pesca e miele
Sapore: il palato incontra una robusta anima fatta di morbido velluto e armonia degustativa
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 12-14°C in calici di piccola capacità
Abbinamenti: con i dessert o la pasticceria secca, con taglieri di formaggi associati a marmellate e mieli. Conviviale nel dopo pasto

Collis Veneto Wine Group
Via Cappuccini 6, 37032 Monteforte d'Alpone (Vr)
Tel 045 6108222 - Fax 045 6170161
www.collisgroup.it

Soave Spumante Doc Brut

MEDAGLIA D'ORO

Uve: Garganega e piccola percentuale di Trebbiano
Colore: riflessi paglierini di buon tono ammantano il perlage di fine grana persistente
Profumo: Soave all'olfatto, il naso riscopre gli aromi freschi e fruttati
Sapore: armonioso e rotondo
Gradi: 12% vol.
Servire a: 6°C in *flute*
Abbinamenti: protagonista nelle feste, d'obbligo negli aperitivi di classe

Decanto Valpolicella Superiore Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara
Colore: rosso rubino con lieve grana
Profumo: vinoso e di carattere
Sapore: deciso, tondo, svela un timbro amarognolo caratteristico
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 16-18°C in bicchieri di medio volume
Abbinamenti: si accompagna a brasati e grigliate di carni

Calesan Amarone della Valpolicella Doc

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella
Colore: rosso granata carico
Profumo: si esaltano i profumi caratteristici di frutta rossa matura, nonché balsamici
Sapore: caldo e vellutato al palato, giustamente asciutto e complesso
Gradi: 15% vol.
Servire a: 18°C in *ballon*
Abbinamenti: ideale con selvaggina, carni impegnative e arrosti. Eccelso con i formaggi molto stagionati

Douja d'or, 524 premi
Fra le regioni in testa il Piemonte

I vini premiati al 38° Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'or" sono 524 (506 nel 2009) e gli Oscar 41 (40 lo scorso anno). Il numero delle aziende premiate è 293, contro le 264 del 2009. La regione Piemonte era presente con 483 vini, dei quali sono stati premiati ben 248 provenienti da 133 aziende e 14 hanno ottenuto l'Oscar. Questi in sintesi i risultati presentati alla Camera di commercio di Asti il 28 giugno scorso, con la partecipazione di Mario Sacco, presidente della Camera di commercio di Asti, Giorgio Calabrese, presidente nazionale Onav, Michele Alessandria, responsabile settore Agricoltura della Camera di commercio e direttore Onav, e Maria Teresa Armosino, presidente della Provincia.

Importante lo sforzo organizzativo dell'Onav, che ha messo in campo per l'occasione quasi 300 assaggiatori fra tecnici, enologi e consumatori provenienti da tutta Italia suddivisi in 40 commissioni per degustare in modo anonimo gli oltre mille campioni di vino che provengono da aree diverse. In generale le commissioni hanno rilevato un miglioramento della qualità dei prodotti presentati, un utilizzo meno invasivo dei legni nel rispetto delle caratteristiche del vitigno e della tipicità. Le commissioni dell'Onav hanno passato in esame 1.076 vini (56 in più della scorsa edizione) in rappresentanza di 438 aziende produttrici (379 nel 2009) appartenenti a tutte le ventuno regioni italiane.

Giorgio Calabrese nell'evidenziare l'impegno tecnico dell'Onav per la manifestazione ha ragguagliato i presenti sui recenti successi in Cina: «È nata Onav Cina con sede a Pechino. Il primo corso per degustatori era composto da 35 corsisti laureati in economia e commercio. Facciamo da tutor ai cinesi ed entro due anni nascerà "La città del vino italiano" sotto l'egida dell'Onav e chissà anche una Douja Cina. Il governo cinese ha gradito la presenza dei produttori che facevano parte della delegazione e apprezzato il nostro prodotto».

Il Concorso "Premio Douja d'or" è il più importante concorso nazionale, nato nel 1967 per intuizione di Giovanni Borello, allora presidente della Camera di commercio. Il marchio rappresenta l'antico recipiente contadino usato in cantina per travasare il vino con tralci e grappoli disegnato da Giugiaro. «Nonostante la crisi che ha investito tutti i settori - ha commentato soddisfatto **Mario Sacco** - il concorso "tiene" e i dati registrati sono assolutamente confortanti, segnale significativo che il concorso è riconosciuto veramente come un appuntamento importante nel panorama delle iniziative vitivinicole italiane».

Scorrendo le statistiche dei risultati, qualche curiosità sulla partecipazione delle regioni: scontata la leadership del Piemonte (483 vini presentati e 248 premiati), tra le altre primeggia la Lombardia che con 106 vini presentati e 37 premiati batte il Veneto (93 vini presentati e 37 premiati), seguita a ruota dall'Emilia Romagna con 46 vini presentati e 21 premiati.

Per l'elenco completo dei vini premiati visitare **www.italiaatavola.net** e digitare *cod 16117*

I NUMERI DEL 2010

41 Oscar della Douja

524 vini premiati

293 cantine premiate

21 regioni partecipanti

1.076 vini presentati

438 cantine partecipanti

Bibenda dà i suoi Oscar

Berlucchi, San Patrignano, Cerro, Cecchi e Muratori

L'Oscar del vino torna a splendere a Roma, dove, in occasione del Premio internazionale del vino, sono stati consegnati i riconoscimenti di Bibenda alle aziende Berlucchi (per il miglior vino spumante), San Patrignano (miglior bianco), Fattoria del Cerro (miglior rosso), Muratori (miglior vino emergente), Cirulli (miglior rapporto qualità/prezzo), Cecchi (miglior produttore). Ma i premi non sono finiti qui: Marcello Masi del Tg2 ha ricevuto l'Oscar Bibenda come miglior giornalista, lo Spiritodivino di Montefalco (Pg) come miglior ristorante e Simone Semprini come miglior sommelier.

La nuova formula studiata da Franco M. Ricci, ideatore dell'evento, la conduzione della brava e frizzante Elisa Isoardi, gli ospiti intervenuti durante la cerimonia: tutto ha contribuito al clima gioioso. L'Associazione italiana sommelier (Ais) di Roma ha rinnovato la cerimonia per l'assegnazione del Premio internazionale del vino. Elisa Isoardi ha tenuto la scena davanti a un parterre eccezionale, con la presenza di vip del mondo del vino, dello spettacolo e della cultura.

Al termine dello spettacolo, tutti i vini premiati e tutti i candidati sono stati di nuovo protagonisti di una "preziosa" degustazione. I sommelier hanno messo a disposizione degli ospiti tutta la loro esperienza e capacità nel servizio dei vini e il famoso norcino Dante Renzini ha deliziato tutti i convenuti con le sue ghiottonerie.

Il Premio speciale della giuria 2010 è stato assegnato alla famiglia Mariani per l'azienda vitivinicola Banfi di Montalcino (Si) con la seguente motivazione: «Pionieri e protagonisti dell'ambizioso progetto italiano mirato al mercato internazionale del vino di qualità hanno contribuito in maniera determinante al successo del nostro paese, fino a renderlo il primo assoluto nel mercato americano. In Italia le loro sperimentazioni e ricerche, in vigna e in cantina, hanno fatto scuola alla nuova enologia nascente. Un'azienda nata con un sano rapporto con l'ambiente e sviluppata attraverso importanti investimenti nella cultura che hanno prodotto un fondamentale arricchimento del territorio».

Novità di quest'anno la Targa d'oro di Bibenda e Duemilavini 2010 assegnata a un personaggio che ha dedicato la sua vita al vino: Bruno Ceretto di Alba, grande ambasciatore del Piemonte e dell'Italia nel mondo. Il premio come migliore cantina-produttore dell'anno è stato assegnato a Cecchi per il proprio vino Coevo. Sul palco a ricevere l'importante riconoscimento Andrea e Cesare Cecchi, che hanno così commentato la piacevole sorpresa: «Viviamo con grande emozione questo momento che rappresenta per la nostra famiglia una sorta di punto di arrivo di quella che è la nostra centenaria storia vitivinicola, ma soprattutto un punto di partenza per un futuro che nel nostro vino Coevo è già un presente perché significa contemporaneità».

cod 15821

TUTTI GLI OSCAR

- **MIGLIOR VINO SPUMANTE**
  Franciacorta Brut Satèn 2004 Palazzo Lana di Berlucchi - Borgonato di Corte Franca (Bs)
- **MIGLIOR VINO BIANCO**
  Sauvignon Vie 2008 di San Patrignano - Coriano (Rn)
- **MIGLIOR VINO ROSSO**
  Vino Nobile di Montepulciano 2007 di Fattoria del Cerro - Acquaviva di Montepulciano (Si)
- **MIGLIOR VINO EMERGENTE**
  Franciacorta Villa Crespia NumeroZero Riserva Francesco Iacono di Muratori - Adro (Bs)
- **MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO**
  Ginepreta 2007 di Cirulli - Ficulle (Tn)
- **MIGLIOR PRODUTTORE/AZIENDA**
  Cecchi - Castellina in Chianti (Si)
- **MIGLIOR GIORNALISTA/SCRITTORE**
  Marcello Masi - Tg2
- **MIGLIOR RISTORANTE/CARTA DEI VINI**
  Spiritodivino - Montefalco (Pg)
- **MIGLIOR SOMMELIER**
  Simone Semprini - The Ritz, Londra

Fattoria del Cerro 2007
Vino Nobile di Montepulciano Docg

MIGLIOR VINO ROSSO

Uve: 90% Prugnolo gentile, 5% Colorino, 5% Mammolo
Colore: rosso rubino di grande concentrazione
Profumo: profumi intensi e fragranti con note fruttate tra cui amarena, viola mammola e vaniglia
Sapore: pieno ed equilibrato
Gradi: 13,8 % vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: primi saporiti con sughi di carne, grigliate e arrosti, formaggi a media stagionatura

Fattoria del Cerro - Saiagricola Spa
via Grazianella 5, 53045 Acquaviva di Montepulciano (Si) - Tel 0578 767722 - Fax 0578 768040 - fattoriadelcerro@saiagricola.it

Concorso enologico Città di Acqui Terme

Premio speciale Caristum a 11 eccellenze del Piemonte

di Romeo Ferretti

Al 30° Concorso enologico Città di Acqui Terme - 13ª Selezione regionale vini del Piemonte sono stati 11 i premi speciali "Caristum" assegnati ai vini che nella propria categoria hanno ottenuto il miglior punteggio, avendo raggiunto il minimo di 85/100. Questi i premiati: nella categoria Vini aromatici rossi dolci Docg il **Brachetto d'Acqui Docg "Pineto" 2009** di Casa vinicola Marenco; nella categoria Vini aromatici bianchi dolci Doc e Docg il **Moscato d'Asti Docg "Badis" 2009** de La Badia; nella categoria Vini spumanti aromatici dolci bianchi Docg l'**Asti Docg 2009** di Vigne Regali; nella categoria Vini spumanti aromatici dolci rossi o rosati Docg il **Brachetto d'Acqui Docg spumante "Carlo Fulgenzio Baccalario" 2009** de Il Cartino di Baccalario Giuseppe; nella categoria Vini rossi Docg delle ultime due vendemmie 2008-2009 il **Barbera d'Asti Docg "Bric d' la serra" 2009** di Marengo Paolo; nella categoria Vini rossi Docg della vendemmia 2007 e annate precedenti il **Barolo Docg "Case nere" 2005** di Casetta fratelli; nella categoria Vini rossi Doc della vendemmia 2009 il **Dolcetto d'Alba Doc 2009** di Corte dei Balbi Soprani; nella categoria Vini rossi Doc della vendemmia 2008 il **Langhe Doc rosso "Brandini e Brandini" 2008** di Brandini; nella categoria Vini rossi Doc della vendemmia 2007 e annate precedenti il **Monferrato Doc rosso "Le Marne" 2007** di Borgo Isolabella; nella categoria Vini bianchi Docg il **Roero Docg Arneis "Sassoalto" 2009** di Sartirano figli cantine e vigneti; nella categoria Vini bianchi Doc l'**Erbaluce di Caluso Doc 2009** della Cooperativa produttori Erbaluce di Caluso (To).

Un momento della premiazione: a sinistra, Michela Marenco accanto all'assessore al Turismo Anna Leprato

Il Grand Hotel Nuove Terme di Acqui Terme (Al) ha ospitato la cerimonia di premiazione. L'iniziativa, riservata ai vini Doc e Docg aromatici e non, è stata indetta dal Comune di Acqui Terme con la collaborazione dell'Enoteca regionale Acqui "Terme e vino". La Selezione ha visto la partecipazione di 384 vini di 134 aziende, in rappresentanza di tutte le province piemontesi. Sono stati selezionati 230 vini. *cod 16014*

Balbi Soprani 2009
Dolcetto d'Alba Doc

PREMIO CARISTUM

Uve: 100% Dolcetto
Colore: rosso intenso, con riflessi violacei
Profumo: gradevolmente vinoso, intenso, con sentori di frutti bosco
Sapore: asciutto, di buon corpo e moderata acidità, con gradevoli sfumature ammandorlate
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: minestre, primi con salse saporite, carni di lepre e pollo, tome, robiole

Corte dei Balbi Soprani srl
via Cossano 5/A, S. Stefano Belbo (Cn)
Tel 0141 841611 - Fax 0141 8432
www.balbisoprani.it

Basilicata Igt L'Autentica
È il miglior "BiodiVino" d'Italia

Un passito, il Basilicata Igt "L'Autentica" 2007 di Cantine del Notaio, è il vino che ha ottenuto il maggior punteggio (91,80) a BiodiVino, la manifestazione nazionale dedicata ai vini biologici e biodinamici. "L'Autentica" di Cantine del Notaio di Rionero in Vulture (Pz) ha conquistato la prestigiosa Medaglia d'oro, assegnata anche ad altre 15 eccellenti etichette. Sono stati invece 57 i vini che hanno ottenuto la Medaglia d'argento e 75 quelli che sono stati insigniti della Gran menzione di merito.

La Rassegna BiodiVino è giunta alla 7ª edizione, organizzata dall'associazione Città del bio, che si svolge ormai da tre anni contestualmente al Concorso "La Selezione del sindaco", organizzato dalle Città del vino.

Le due iniziative di Città del bio e Città del vino offrono una panoramica completa dei vini d'autore del Belpaese: dai vini che nascono da vitigni autoctoni, alcuni meno noti, altri celebri e apprezzati a livello internazionale, ai vini biologici e biodinamici di tutta Italia, con uno "sguardo" alla piccola produzione enologica di qualità del Vecchio Continente, dalla Francia alla Germania, dalla Grecia al Portogallo, dalla Romania al Lussemburgo fino all'Arzebaijan.

Trecento i vini che sono stati ammessi alla Rassegna BiodiVino, con la Regione Campania che, per il secondo anno consecutivo, ha organizzato la preselezione regionale, inviando alla competizione nazionale solo i migliori campioni pervenuti

Terra di Sasso 2005
Toscana Igt Cabernet Sauvignon

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 100% Cabernet Sauvignon
Colore: rosso rubino impenetrabile con unghia purpurea
Profumo: note boisè, poi sentori di tabacco, pepe, cannella, prugna incenso e toni minerali su piccoli frutti rossi; finale di grande lunghezza con note tostate
Sapore: impianto tannico potente ma graduale, avvolgente, di grande lunghezza aromatica e pulizia
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 18-20°C
Abbinamenti: piatti strutturati ed elaborati, selvaggina in salmì e formaggi, stagionati ed erborinati

Tenuta Sasso Orlando di Paola Gigante
Località Bagnarello, 57028 Suvereto (Li)
Tel 055 9179004 - info@tenutasassoorlando.it

Cinque riconoscimenti alla piemontese Cantine Volpi

Grande soddisfazione per l'azienda Cantine Volpi, che alla Rassegna BiodiVino 2010 ha conquistato 2 Medaglie d'argento (con il bianco "Inzolia" 2009 e il rosso "Montepulciano d'Abruzzo" 2008) e 3 Gran menzioni (con il bianco "Grillo" 2009 e i rossi "Sangiovese" 2009 e "Nero d'Avola" 2009).

Fondata a Tortona, in provincia di Alessandria, nel lontano 1914, Cantine Volpi oggi rappresenta una realtà di primo piano nel panorama vinicolo nazionale. Nel 1999 ha costituito il portafoglio di vini biologici. I vigneti e gli impianti di vinificazione sono dislocati in aree diverse: Veneto, Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. Gli agronomi lavorano in stretta collaborazione con i produttori. I vini di Cantine Volpi vengono certificati dall'Icea (Istituto italiano per le certificazioni etiche e ambientali). *cod 16057*

dalle numerose aziende.

Mentre la Commissione europea ritira il progetto di normativa per il vino biologico in attesa di compromessi migliori sulla quantità dei solfiti ammessi, la Rassegna BiodiVino ha premiato i "primi vini senza solfiti aggiunti": un'apposita sezione è stata infatti dedicata a valutare i vini che non hanno avuto l'aggiunta di tale additivo. Da sottolineare che le commissioni internazionali di valutazione (80 commissari provenienti da ogni Continente) degustavano i campioni alla cieca, senza sapere se il vino nel bicchiere fosse o meno biologico, contenesse o meno solfiti aggiunti.

Una sfida impegnativa che ha dimostrato che i vini bio possono confrontarsi alla pari con i vini "convenzionali", senza nessuna presunta "inferiorità" e, soprattutto, che prevedere una trasformazione bio delle uve si può, senza nulla togliere alla qualità del risultato. Il 6 luglio scorso a Roma, con lo splendido scenario delle Terme di Caracalla, si sono svolte le premiazioni dei vincitori dei concorsi, BiodiVino e La Selezione del sindaco.

cod 15850

Fattoria la Traiana 2005
Chianti superiore Docg

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: 90% Sangiovese, 6% Canaiolo, 4% Colorino di Valdarno
Colore: rubino intenso con unghia purpurea
Profumo: sentori di ribes, marasca e altri piccoli frutti di bosco, tenui aromi floreali e un sof o garbato di erbe aromatiche
Sapore: di giusto corpo, sensazioni morbide ed equilibrate, con tannini levigati e gradevole persistenza aromatica
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 18°C circa
Abbinamenti: primi con sughi a base di selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi di media stagionatura

Pian del Pazzo 2003
Toscana Igt Cabernet Sauvignon

MEDAGLIA D'ARGENTO

Uve: oltre il 90% Cabernet Sauvignon, il restante Cabernet Franc
Colore: rosso rubino profondo con bagliori purpurei
Profumo: frutti di bosco maturi, confetture di lampone e mora di rovo, prugna disidratata, un suadente accenno balsamico cui seguono note tostate di caffè e cioccolata
Sapore: vellutato grazie a un tannino dolce e molto serrato che si esalta in finezza con la maturazione in bottiglia
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 18°C circa
Abbinamenti: piatti elaborati di selvaggina nobile, stufati, brasati, selvaggina da piuma lardellata e formaggi stagionati

Fattoria la Traiana di Giandomenico Gigante
fraz. Traiana 16, 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)
Tel e fax 055 9179004 - info@fattorialatraiana.it

FABAR
arredamenti | attrezzature | contract
fabar.com
fabararosio 22060 Carugo - Arosio (Co) strada Novedratese via 1° Maggio tel. +39 031 763 004 fax +39 031 758 538

Concorso Pinot nero d'Italia
Primo il Burgum Novum di Castelfeder

La 9ª edizione del Concorso nazionale "Pinot nero d'Italia" ha visto trionfare con un punteggio di 84,8 il Pinot nero riserva"Burgum Novum" Südtirol - Alto Adige Doc dell'azienda Weinkellerei Castelfeder.

Hanno ritirato il premio i rappresentanti delle aziende ai primi posti della classifica: per il 1° posto **Ivan Giovanett** della Castelfeder (*nella foto, al centro*); per il 2° **Alexander Gottardi** della Gottardi (*terzo da destra*); per il 3° posto ex aequo **Paolo Molinari** e **Massimo Tarter** delle Cantina Valle di Cembra (*a sinistra*), **Gianfranco Faustin** di Elena Walch (*terzo da sinistra*), **Federico Simoni** e **Maurizio Iachemet** di Maso Cantanghel (*a destra*).

Sono stati valutati 79 vini provenienti da 8 regioni italiane. Come ormai da tradizione, la degustazione è avvenuta in collaborazione con il Centro sperimentale Laimburg, sotto la guida di Ulrich Pedri.

Novità assoluta di quest'anno è stato il metodo di degustazione: mentre nelle scorse edizioni la valutazione dei vini veniva affidata a 19 singoli degustatori, l'edizione 2010 ha visto l'introduzione della "degustazione a tavoli". Sono stati allestiti 19 tavoli per ognuno dei quali sono stati estratti tre addetti ai lavori che, all'interno del loro gruppo, hanno degustato i vini ed espresso un giudizio comune.

I 19 giudizi sono stati poi elaborati statisticamente dal Centro sperimentale Laimburg. I 57 degustatori italiani ed esteri, tra cui enologi, sommelier, giornalisti ed esperti del settore, sono stati selezionati dal Comitato organizzatore delle Giornate del Pinot nero.

La classifica completa dei 15 vini vincitori del Concorso nazionale Pinot nero 2010 è disponibile su **www.italiaatavola.net** cercando *cod 15595*

Privat 2007 Alto Adige Pinot nero Doc

8° CLASSIFICATO - 2010

Uve: 100% Pinot nero
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: ha profumi decisi e tipici, con sentore di mora e chiodo di garofano
Sapore: in bocca ha un attacco morbido e succulento, tannini vellutati e una buona persistenza
Longevità: 4-5 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 16-18°C

Cantina produttori Burggraefler
via Palade 64, Marlengo (Bz)
Tel 0473 447137 - Fax 0473 445216
www.burggraefler.it

Passito Albana di Romagna "vino del Tribuno"

Nella sala Oriani del complesso monumentale dell'ex Convento di San Francesco a Bagnacavallo (Ra) sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2010 del concorso "Vino del Tribuno": la prestigiosa "Targa del Tribunato" è andata all'Albana di Romagna Passito "Ultimo giorno di scuola" dell'Istituto professionale statale agricoltura e ambiente di Faenza (Ra), che è stato il vino con punteggio assoluto più alto. "Targa del Tribunato" anche per i produttori singoli e associati che hanno avuto la somma dei punteggi più alti sommando almeno tre vini: l'Azienda agricola Spinelli Giampiero di Carpineta (Fc), la Cantina Forlì-Predappio soc. coop. agr. di Forlì (Fc) e la Caviro soc. coop. agr. di Faenza (Ra).

L'elenco completo dei "Diplomi di gran merito" e "di merito" assegnati è consultabile al *cod 15398*

Garda Classico

Più di 30mila visitatori a Polpenazze
Al Concorso enologico 39 gli Eccellenti

di Anna Bossini

La Fiera del vino Garda Classico Doc di Polpenazze (Bs), giunta alla 61ª edizione, ha chiuso il suo ricco carnet di iniziative con l'assegnazione del premio El Torcol al giornalista Andreas März, caporedattore della rivista Merum. La cerimonia, che si è svolta nell'accoglienza di Villa Avanzi, è stata preceduta dall'apertura del Banco d'assaggio delle 39 etichette vincitrivi (vini "Eccellenti") del 5° Concorso enologico Garda Classico Doc e dal talk show "Turismo internazionale ed enogastronomia della Valtènesi", che ha gravitato attorno al tema "Il turista tedesco di ieri e di oggi e la sfida dei nuovi mercati".

Il giornalista Claudio Andrizzi ha moderato gli interventi di **Andreas März**, Chicco Risatti, presidente Consorzio Riviera dei limoni e dei castelli, Enio Meneghelli, presidente Garda Unico, Luigi Alberti, vicepresidente del Consorzio Riviera dei limoni e dei castelli e assessore al Turismo del Comune di Moniga (Bs), Giuseppe Turrina, sindaco di Polpenazze e presidente della Fiera, Sante Bonomo, presidente del Consorzio Garda Classico, e Giuseppe Casagrande, giornalista ed enogastronomo. Oggi non basta disporre di bellezze naturalistiche che facciano da richiamo per garantirsi un buon afflusso turistico. Le scelte da operare partono con l'identificare con esattezza la tipologia del turista che si vuole vi approdi. Piuttosto provocatoria sul tema l'interpretazione di Andreas März, secondo cui «il lavoro degli operatori deve puntare sullo scegliere che tipo di turista si vuole studiando quali siano le sue preferenze, gli acquisti, il comportamento». *cod 15724*

Custoza Doc

30 medaglie d'oro

Nella suggestiva cornice di Villa Le Zerbare a Sommacampagna (Vr) si è conclusa la 39ª edizione del Concorso enologico del vino Custoza Doc, che ha visto trionfare 30 aziende (6 nella categoria Custoza Doc Superiore annata 2008, 26 nella categoria Custoza Doc annata 2009) che, a settembre, in occasione della Festa del Custoza, riceveranno la medaglia d'oro. Per ottenere questo riconoscimento ogni campione di vino Custoza Doc ha dovuto superare gli 83 punti di valutazione, mentre ogni Custoza Superiore ha dovuto varcare la soglia degli 85 punti. La proclamazione dei vincitori, alla presenza di numerose autorità tra cui l'assessore regionale Franco Manzato e il vicepresidente della Provincia di Verona Fabio Venturi, ha rappresentato l'inizio di una serata che ha sottolineato la qualità che questo vino ha raggiunto.
(E.Z.) *cod 15706*

Matilde di Canossa

72 i migliori Lambruschi

La prima edizione del Concorso enologico "Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco", indetto dalla Camera di commercio di Reggio Emilia con il patrocinio della Regione Emilia Romagna e la collaborazione della Provincia di Reggio Emilia e del Comune di Quattro Castella (Re) era riservato ai vini frizzanti, rossi e rosati, prodotti con prevalenza del vitigno Lambrusco e ha visto trionfare 72 etichette su un totale di 231 campioni di 60 aziende in gara.

Il concorso si è posto l'obiettivo di evidenziare la migliore produzione di vini Lambrusco, farla conoscere ai consumatori e agli operatori, presentare al pubblico le tipologie dei vari vini, nonché premiare e stimolare l'attività delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti. Le operazioni di selezione, divise in quattro sessioni, si sono ufficialmente aperte venerdì 28 maggio scorso in occasione di un incontro durante il quale è stata presentata la manifestazione. Nella stessa occasione Prosperini ha proceduto alla formazione, per sorteggio, delle commissioni di valutazione e all'assegnazione, sempre per sorteggio, dei gruppi di vini. *cod 15713*

Marengo Doc, poker per gli alessandrini

Il concorso enologico provinciale "Premio Marengo Doc" ha visto l'assegnazione dei 4 ambiti "Marengo d'oro", nella categoria vini bianchi, al Gavi 2009 Vignavecchia dell'azienda Antico Podere di Vignavecchia di Bosio (Al); nella categoria vini spumanti, al Gavi Spumante 2008 di La Chiara azienda agricola di Gavi (Al); nella categoria vini rossi, al Dolcetto d'Ovada Superiore 2007 Ansè di Lunaroli vignaioli di Tagliolo Monferrato (Al); infine, nella categoria vini aromatici, al Moscato d'Asti 2009 dell'azienda Vigne Regali di Strevi (Al).

Quest'anno gli enti organizzatori del concorso hanno individuato, per scelta precisa, 4 premi Marengo d'oro per consentire di evidenziare immediatamente a potenziali buyer, italiani e esteri, le eccellenze del Premio Marengo Doc, una per ogni tipologia, su un totale di 323 campioni presentati da 105 aziende. *cod 15590*

Il Duca festeggia i 25 anni insieme ai giovani cuochi

Il 25° anniversario del Duca Enrico di Salaparuta, che rappresenta quasi 200 anni di storia del vino siciliano, è stato celebrato a Palazzo Visconti di Milano dove si è tenuta una degustazione verticale delle annate storiche 2009 (due), 2008, 2006, 2003, 2000, 1997, 1987 e 1985, guidata da Alberto Zaccone, docente di analisi sensoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Dapprima si è parlato delle varie vendemmie, delle zone di produzione, dei climi, dell'altimetria dei vigneti, della gradazione alcolica e quant'altro sottolineando come, a differenza di quanto avviene oggi, dopo una lunga macerazione si procedeva con la maturazione di un anno in botti di rovere di Slavonia, seguita da altri 13 mesi in barrique di Allier e Tronçais a tostatura medio-leggera.

L'idea del nobile vino nasce all'inizio degli anni '80 quando la Duca di Salaparuta maturò il proposito di studiare un nuovo prodotto capace di affiancarsi alle più alte espressioni qualitative in campo enologico. Si decise quindi di investire in ricerca e sperimentazione individuando le zone di coltivazione, i vitigni, la vinificazione e i metodi di affinamento che potessero condurre con successo la Duca di Salaparuta al traguardo prefissato. Risultò subito evidente che il merito della potenzialità di questo vino è l'uva da cui nasce, il Nero d'Avola, il principe dei vitigni siciliani, a bacca nera.

Il marchio, oggi internazionale, è caratterizzato da un'immagine tradizionale e aristocratica. La sua storia - ha sottolineato un rappresentante del Gruppo - è legata alla storia della famiglia dei duchi Alliata che nel 1824 iniziarono a vinificare le uve delle loro tenute siciliane usando tecniche di produzione per quei tempi inusitate. Negli ultimi anni si è deciso di investire di più in vigna.

Tradizione e innovazione sono due concetti cardini anche in cucina. Tre giovani chef che rappresentano tutta l'Italia hanno proposto alcuni piatti in accostamento ai vini che parlano di Sicilia, ma si abbinano a tutta la tradizione culinaria italiana. **(M.F.)**
cod 15335

Torrevilla in Cina

Va forte il frizzante Sangue di Giuda

La Cina è il nuovo fronte di esportazione, molto interessante, per Torrevilla Viticoltori Associati, la nota azienda d'Oltrepò la cui produzione supera oggi i 3 milioni di bottiglie. Il direttore-enologo di Torrevilla, **Guerrino Saviotti** (*nella foto, a sinistra, insieme all'importante sommelier cinese Tim Mai Zhiqian*), ha fatto parte in giugno di una delegazione di produttori italiani che si sono recati nel distretto industriale cinese di Canton per incontri con autorità, importatori e buyer. Il mercato cinese, ma orientale in genere, è in forte espansione dovuto allo sviluppo dell'economia e quindi rappresenta e rappresenterà sempre di più il naturale sbocco per la produzione mondiale di vino.

L'azienda Torrevilla ha presentato durante il viaggio i suoi vini di punta: Pinot grigio, Bonarda, Pinot nero vinificato in rosso e Sangue di Giuda. Al momento il mercato è nelle mani dei francesi, seguiti da australiani, cileni e californiani, i quali presentano tutti i vini cosiddetti "internazionali": Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Merlot. Con i vini "nostrani" dell'Oltrepò l'azienda ha avuto notevole successo, in particolare con il Pinot grigio ma soprattutto con il Sangue di Giuda: il rosso sangue, frizzante e dolce, ha fatto letteralmente impazzire i cinesi. **(G.S.)** cod 15992

Cantina Ruggeri, 60 anni nel nome del Prosecco

Sessant'anni ricchi di impegni e di soddisfazioni sono stati festeggiati nella cantina Ruggeri, dove il titolare **Paolo Bisol** (*nella foto, primo a destra*) ha ricordato che «solo grazie all'impegno e all'aiuto di tutti siamo riusciti ad arrivarare a questo traguardo di eccellenza, frutto di un costante impegno volto sempre alla qualità del prodotto. Ora questi rapporti, iniziati da mio padre Giustino negli anni '50, verranno portati avanti dai miei figli Giustino e Isabella». cod 15979

POKER DI MEDAGLIE PER CARPENÈ MALVOLTI - La storica casa spumantistica di Conegliano ha portato le proprie bollicine sul podio in ben 4 manifestazioni internazionali in un mese, aggiudicandosi una medaglia d'argento, tre di bronzo e tre menzioni. L'argento è stato vinto a Londra all'International wine challenger. *cod 15828*

CANTINA TRAMIN INAUGURA LA NUOVA SEDE - L'azienda dopo due anni di ristrutturazione, sia d'impresa sia di marchio, il 12 giugno ha aperto le porte al pubblico: visite, degustazioni delle nuove etichette, assaggi di altissimo livello con la proposta di piatti cucinati, taglieri di formaggi affinati, specialità al cioccolato. *cod 15649*

A MILANO IL PROSECCO DOCG DI COLLALTO - La storica azienda veneta ha presentato a Milano i suoi 4 spumanti Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene. La degustazione è stata condotta da Aurora Endrici. Per l'occasione è stato anche presentato il volume "Dal Prosecco al Raboso. I grandi vini e le cantine più ospitali della Marca Trevigiana". *cod 16018*

PIOGGIA DI PREMI PER L'ENANTIO TERRADEIFORTI DOC - Medaglia d'argento per l'Enantio 2006 della Cantina Roeno alla Selezione del Sindaco. Bollino d'oro per l'Enantio Terradeiforti Doc Riserva 2007 della cantina Maso Roveri al Concorso vini dei Colli Malatestiani. Il Terradeiforti è stato anche protagonista al Concorso "Verona wine top". *cod 16006*

REPETTO E PEREGO MIGLIORI VIGNAIOLI DILETTANTI D'ITALIA È il bianco Contraiotto 2007 millesimato di Pietro Repetto il miglior vino della prima edizione del "Garage wine contest". Nella categoria dei vini rossi ha prevalso il Cabernet Sauvignon Poggio delle Serpi 2009 di Enrico Perego. Secondo posto per Angelo Carozzo e Gianluca Putzolu. *cod 15893*

FEUDO MACCARI PUNTA SU "SULTANA" 2009 - L'imprenditore Antonio Moretti investe sulla tenuta siciliana lanciando "Sultana", il primo vino dolce di Feudo Maccari. Il Moscato Sultana 2009 sarà distribuito da settembre in 2mila esemplari. *cod 15872*

Futuro nell'export

La Beato Bartolomeo di Breganze celebra i primi 60 anni e guarda avanti

da sinistra Maurizio Gardini, Piergiorgio Laverda, Michele Bertuzzo, Fabio Piccoli e Giustino Mezzalira

La cantina Beato Bartolomeo di Breganze (Vi) ha festeggiato i suoi sessant'anni di attività con un convegno dal titolo: "Cantina Beato Bartolomeo: sessant'anni rivolti al futuro". «Sin dalla sua nascita - ha spiegato il presidente **Piergiorgio Laverda** - la nostra cantina è stata un motore di innovazione per il territorio, spingendo a una riqualificazione del patrimonio viticolo e ad un innalzamento qualitativo. Per questo abbiamo voluto festeggiare la ricorrenza guardando ancora una volta al futuro e alle sfide. La scommessa sarà riuscire a fare un utilizzo più consapevole delle risorse energetiche e avere un rapporto più attento con l'ambiente: fattori che potranno tradursi in nuovi vantaggi e quindi una maggiore redditività per i viticoltori».

Un futuro nel quale la Beato Bartolomeo si orienterà sempre più verso l'export. «Sono sfide - ha aggiunto **Maurizio Gardini**, presidente nazionale di Fedagri-Confcooperative - che il mondo della cooperazione può vincere se sarà in grado di intervenire in modo più diretto sulla filiera agroalimentare garantendo agli agricoltori redditività». **(L.R.)** *cod 15795*

Le tenute agricole del Fondo pensioni Cariplo

Due sono le aziende agricole di proprietà del Fondo pensioni Cariplo dal 1943: Trequanda nella Val d'Orcia (Toscana) e Pucciarella, in Umbria. Trequanda si sviluppa per oltre 1.200 ettari tutt'intorno all'omonimo centro abitato in uno dei più suggestivi paesaggi delle colline senesi. I suoi vini, l'olio extravergine d'oliva Dop e le pregiate carni di razza Chianina invitano i visitatori a tuffarsi nella quiete della campagna per assaporarne i gusti.

Pucciarella si sviluppa accarezzata dalle dolci brezze del lago Trasimeno. I suoi vigneti (58 ettari), posti a 300 metri sul livello del mare, sono per buona parte iscritti all'Albo della Doc Colli del Trasimeno. Proprio nella sede milanese della Cariplo ha avuto luogo la presentazione, seguita da una verticale di 8 vini tenuta dal noto enologo Riccardo Cotarella supervisionato da Andrea Grassetto della Cariplo. **(M.F.)** *cod 15776*

A Londra conferiti tre bronzi a Bortolin Angelo

Tre medaglie di bronzo per gli spumanti Bortolin Angelo di Valdobbiadene (Tv) alla prima partecipazione all'International wine and spirit competition che si è svolto a Londra. Un ottimo terzo posto per il Valdobbiadene Docg extra dry, il Valdobbiadene Docg Desiderio dry 2009 e il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg dry 2009 nella categoria "Vino spumante - Prosecco di Valdobbiadene Docg". Un anno ricco di medaglie il 2010 per l'azienda trevigiana. *cod 15820*

QUATTROERRE

BIRRA ALLA SPINA

IMPIANTI SPINA

VINO ALLA SPINA

VINI E DISTILLATI

FORMAZIONE

SERVIZIO

PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR

IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI

www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

Talento, nuove regole

Metodo Classico, ma non dolce

Un nuovo decreto ha aggiornato e rilanciato il Talento e il suo Istituto. L'uso di tale indicazione esclude tutti i vini appartenenti alle categorie dei semidolci e dolci, consolidando, in Italia così come all'estero, la vocazione del Talento a vino da consumare tutto l'anno, adatto ad accompagnare tutto il pasto, non soltanto il momento dell'aperitivo.

Il decreto ministeriale regolamenta l'utilizzo della menzione Talento abolendo e sostituendo integralmente il precedente decreto del 30 dicembre 2004 che l'aveva istituita. La novità più significativa del nuovo decreto è l'introduzione di un'ulteriore condizione limitativa dell'uso dell'indicazione. Per potersi dichiarare Talento ora uno spumante deve avere un residuo zuccherino inferiore a 12 grammi per litro. Ciò significa che possono essere Talento solo gli spumanti che, secondo la classificazione europea, appartengono alle categorie "dosaggio zero", "brut nature", "extra brut" e "brut", con esclusione quindi di tutte le categorie semidolci e dolci. Si tratta di una precisazione importante che consolida e sanziona istituzionalmente la vocazione dei Talento a proporsi in Italia e all'estero come vini con le bollicine che eccellono in accompagnamento al pasto, oltre che al momento dell'aperitivo, e con una vocazione di consumo in ogni periodo dell'anno.

L'introduzione della norma rappresenta anche un significativo successo dell'Istituto Talento italiano. Come specifica lo stesso preambolo del decreto, infatti, è stato proprio l'Istituto a chiedere che venisse riconosciuta ufficialmente ed estesa a tutti i produttori che intendono usare l'indicazione, la norma di autodisciplina già adottata dai propri associati e inclusa nello statuto costitutivo dell'associazione. Restano confermate, con gli aggiornamenti ai riferimenti normativi resi necessari dai cambiamenti intercorsi dal 2004, in particolare per quanto riguarda il varo della nuova organizzazione comune di mercato, la Ocm vino entrata in vigore il 1° agosto 2009.

Per quanto riguarda la produzione di Talento, al momento non è possibile indicare un numero preciso di bottiglie. L'Istituto stima che attualmente possono utilizzare il marchio Talento circa 20 milioni di bottiglie, ma l'obiettivo è quello di raddoppiare e raggiungere in pochi anni la cifra di 40 milioni, per poter entrare in modo più consistente e competitivo nel mercato mondiale.

cod 15950

I PRODUTTORI ASSOCIATI ALL'ISTITUTO TALENTO

L'Istituto Talento italiano, presieduto da Claudio Rizzoli, è un'associazione di aziende costituita il 15 luglio 2009 e raggruppa 16 fra le più importanti case spumantistiche italiane. L'Istituto intende valorizzare la notorietà, la riconoscibilità e l'immagine di qualità della spumantistica metodo Classico. Al 15 maggio 2010 i soci dell'Istituto sono i seguenti:

- **Arunda Vivaldi**
- **Bisol**
- **Cantarutti**
- **Cantina Cormòns**
- **De Stefani**
- **Dorigo**
- **Frescobaldi**
- **Gruppo italiano vini (Giv)**
- **La Versa**
- **Letrari**
- **Kettmeir**
- **Peri Bigogno**
- **Pittaro**
- **Tenuta Villa Tavernago**
- **Rotari**
- **Vigne Regali**

foto Gianni Tenti

Fresco di grotta
Ipogeo di Frasassi e Verdicchio Incontro di tesori marchigiani

Se ancora servisse una conferma riguardo alle tanto decantate doti di un vino che è stato definito il miglior bianco del mondo, questa giunge direttamente dalle viscere della terra. È stata infatti inaugurata la 3ª edizione di "Fresco di grotta", iniziativa scaturita dal progetto di co-marketing territoriale che intende promuovere le grotte di Frasassi a Genga (An) insieme al vino più rappresentativo delle Marche, il Verdicchio. Tra i molti ospiti che non hanno voluto mancare al connubio Verdicchio-grotte, i rappresentanti degli enti promotori: Provincia di Ancona, Camera di commercio di Ancona, Consorzio Frasassi e Istituto marchigiano di tutela vini (Imt), che, insieme alla Regione Marche e alle associazioni di operatori, hanno promosso il progetto.

Evento *clou* della giornata è stato il recupero di 13 etichette di Verdicchio collocate lo scorso anno a "riposare" in un anfratto ubicato all'interno della Grotta grande del vento. La familiare voce di Paolo Notari ha sottolineato le fasi del recupero delle preziose bottiglie, riportate in superficie dagli speleologi. Successivamente, una commissione mista giornalisti-enologi, di caratura nazionale, le ha degustate in un inconsueto confronto con i medesimi vini custoditi in maniera tradizionale, cioè in cantina.

I risultati della singolare degustazione sono stati resi noti da Marcello Masi, vicedirettore del Tg2-Rai e curatore della rubrica *Eat parade*, dinanzi a una folta platea di pubblici amministratori, produttori e giornalisti. L'illustre personaggio, al quale l'Associazione italiana sommelier ha recentemente attribuito l'Oscar del vino 2010 come miglior giornalista-scrittore, ha condotto un brillante talk-show, coinvolgendo il vicepresidente della Provincia di Ancona e assessore all'Agricoltura **Giancarlo Sagramola** (*nella foto, insieme a* ***Patrizia Casagrande****, presidente della Provincia di Ancona, con la prima bottiglia di Verdicchio "disseppellita"*), Alberto Mazzoni, direttore di Imt, e Angelo Serri, responsabile della comunicazione dell'evento.

Riviera del Conero tra natura e buona cucina

Una decina di giornalisti di testate nazionali sul turismo ha partecipato il 12 giugno scorso all'educational tour sul Conero, organizzato dalla Provincia in collaborazione con l'associazione Riviera del Conero e gli ideatori del Festival Tipicità Angelo Serri e Alberto Monachesi. Dopo la partenza da Numana (An) e una minicrociera tra le acque cristalline della costa, a Portonovo la stampa ha avuto la possibilità di degustare i prodotti tipici. Il programma sulla Riviera è

I VINI POSTI IN INVECCHIAMENTO NELLE GROTTE

Queste le 13 aziende vinicole che partecipano a "Fresco di grotta" depositando nelle grotte di Frasassi, per 5 anni, un alcune bottiglie di Verdicchio:

- FAZI BATTAGLIA - Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 2005
- VALLEROSA BONCI - Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Case 2006
- VIGNAMATO DI ANDREA CECI - Verdicchio dei Castelli di Jesi Ambrosia 2005
- COLOGNOLA AZIENDA AGRARIA LOMBARDI - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2006 San Michele della Ghiffa
- CANTINE ENZO MECELLA - Verdicchio di Matelica Casa Fosca 2006
- GIOACCHINO GAROFOLI - Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium 2006
- CASALFARNETO - Verdicchio dei Castelli di Jesi Grancasale 2006
- COLONNARA - Verdicchio dei Castelli di Jesi Cuprese 2001 Classico Superiore
- MONTECAPPONE - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore 2008 Montesecco
- MONTESCHIAVO - Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Giuncare Riserva 2006
- SANTA BARBARA - Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie 2007
- TERRE CORTESI MONCARO - Verdicchio dei Castelli di Jesi Vigna Novali Riserva 2007
- UMANI RONCHI - Verdicchio dei Castelli di Jesi Casaldiserra 2007

Nel corso dell'incontro Mazzoni ha "svelato" il verdetto emesso dalla commissione di degustazione, dichiarando, in particolare, che l'esclusivo microclima delle grotte - caratterizzato da temperatura (12-13°C) e umidità costanti (95%) in tutto l'arco dell'anno, nonché da profondo silenzio e assoluta assenza di luce - ha favorito il "rallentamento" del processo di maturazione del vino e quindi la longevità dello stesso, che si è evoluto sia da un punto di vista organolettico che anche riguardo alla tonalità del colore. «È una dimostrazione - ha concluso Mazzoni - che questo vitigno, ovunque lo mettiamo, riesce a darci delle grandi risposte. Se questo successo è stato ottenuto nel primo anno dell'esperimento, immaginiamo fra tre anni cosa potrà accadere!».

L'esperimento, infatti, continua. Nel complesso ipogèo di Genga riposano altre bottiglie, che saranno gradualmente riportate alla luce, ogni anno, per altri 4 anni. Giancarlo Sagramola, ringraziando tutti coloro che hanno reso possibile questo innovativo progetto di co-marketing, ha spiegato la valenza territoriale di un'iniziativa che «ha registrato la collaborazione di tutti i soggetti pubblici e privati interessati alla promozione della nostra provincia e delle molteplici risorse storico-artistiche, naturalistiche, folkloristiche e artigianali che la contraddistinguono».

Infatti il progetto consentirà, per tutto il periodo estivo e autunnale, di visitare un percorso espositivo dedicato al Verdicchio allestito lungo la galleria d'accesso alle grotte di Frasassi, mentre presso le cantine aderenti all'iniziativa si potranno degustare e acquistare i migliori vini della provincia di Ancona. Inoltre, nei bar e nei ristoranti di Genga i visitatori potranno godere di un trattamento privilegiato. «Per ottimizzare la promozione del territorio - ha continuato Sagramola - per l'occasione la Provincia di Ancona ha ospitato una nutrita delegazione di rappresentanti della stampa nazionale, riscontrando l'entusiasmo dei giornalisti presenti per l'unicità delle attrattive che il nostro territorio è in grado di esprimere!». *cod 15941*

proseguito con una degustazione di prodotti tipici al Fortino Napoleonico (moscioli e vino su tutti). Infine arrivo a Camerano (An) con visita al suggestivo percorso ipogeo e nuova degustazione di Rosso Conero Docg.

L'appuntamento è rientrato in un programma di promozione del territorio dal punto di vista ambientale, culturale ed enogastronomico. Erano presenti il presidente dell'associazione Riviera del Conero Carlo Neumann e la presidente del Sistema turistico della Marca anconetana Smeralda Tornese.

«La promozione è la chiave del successo - ha detto Neumann - siamo sicuri che i giornalisti in visita sapranno apprezzare e diffondere le nostre eccellenze, ancora poco conosciute». «Sono felice di questo incontro - ha affermato il sindaco di Camerano **Carmine Di Giacomo** nell'accogliere la stampa - che mira a valorizzare i nostri prodotti e fare sistema tra gli attori del territorio». *cod 15910*

ROSSO CONERO E GROTTE DI CAMERANO

Il promontorio del Conero è un meraviglioso ambiente per la coltivazione delle uve rosse. Un microclima continuamente ravvivato dalle brezze marine e un terreno calcareo, povero ma di grande struttura, permettono al vitigno di Montepulciano di esprimere nel Rosso Conero una tipicità impossibile altrove. Le piccole vigne fanno di ogni Rosso Conero un cru meritevole di essere scoperto e assaggiato nelle splendide cantine che ne punteggiano il territorio. L'Azienda agricola Strologo di Camerano, produttrice di Rosso Conero, ha ospitato la delegazione di giornalisti. Assai numerose, scavate nell'arenaria, le grotte di Camerano (An), che percorrono il sottosuolo del centro storico, sono state a lungo ritenute i resti di antiche cave arenarie o addirittura luoghi per conservare il vino. Nel 1944 l'intero sistema ipogeo venne adibito a rifugio per la popolazione contro i bombardamenti. *cod 16033*

Italia in rosa sul Garda
4mila le bottiglie stappate

Oltre 130 i Chiaretti del lago di Garda (nelle Doc del Bardolino Chiaretto e del Garda Classico Chiaretto) in degustazione e 200 altri vini rosati di ogni regione, più di 4mila bottiglie stappate da un piccolo esercito di 40 sommelier delle delegazioni Ais Lombardia e Veneto, oltre 50mila assaggi: sono alcuni degli ingredienti che hanno caratterizzato la terza edizione di Italia in rosa, il più grande evento dedicati ai rosé nazionali.

La novità, e nel contempo la grande scommessa messa in campo quest'anno dal pool di organizzatori - i Comuni di Moniga del Garda (Bs) e Lazise (Vr) e i Consorzi di tutela del Bardolino e del Garda Classico - era proprio quella della doppia location. Accanto alla consueta "casa madre" di Moniga, dove nell'Ottocento il senatore Pompeo Molmenti ideò la "formula" del Chiaretto, questa volta una sezione della manifestazione è approdata sulla riva veneta del lago di Garda, a Lazise, presso quel porticciolo dal quale Molmenti prendeva l'imbarcazione con cui si spostava nella tenuta bresciana della moglie. «Dopo la battaglia in difesa dei rosati della tradizione e la promozione comune negli eventi milanesi e gardesani dell'ultimo anno, la collaborazione fra i produttori bresciani e veronesi di Chiaretto ha segnato un altro importante punto a favore», ha sottolineato il presidente del Consorzio del Garda Classico, **Sante Bonomo**.

«L'impegno organizzativo è stato indubbiamente considerevole, ma credo che abbiamo offerto una splendida vetrina ai nostri Chiaretti e agli altri vini rosati tradizionali italiani, e la riposta del pubblico è stata davvero significativa, anche in termini di qualità», ha ribadito il presidente del Consorzio di tutela del Bardolino, **Giorgio Tommasi**. *cod 15823*

AL 17° TROFEO MOLMENTI (MONIGA) L'AZIENDA AGRICOLA LEALI FA IL BIS

Durante la due giorni di Italia in rosa ai sommelier dell'Ais è stato affidato il compito di eleggere il vincitore della 17ª edizione del tradizionale Trofeo Pompeo Molmenti, dedicato alla memoria del senatore veneziano che proprio a Moniga codificò per primo oltre un secolo fa il metodo produttivo del Chiaretto. Ad aggiudicarsi il premio, per il secondo anno consecutivo, è stata l'Azienda agricola Leali di Monteacuto, che si trova nell'omonima piccola frazione di Puegnago del Garda (Bs). È stato consegnato un riconoscimento di merito anche alle altre 5 aziende finaliste, elencate qui di seguito: Azienda agricola Delai di Delai Sergio, Cantine Turina Fratelli, Cantine della Valtènesi della Lugana, Cantine Fratelli Avanzi, Azienda agricola Monte Cicogna.

A BARDOLINO SUCCESSO PER IL PALIO DEL CHIARETTO

Sul lungolago di Bardolino, in provincia di Verona, allestito con il colore rosa, sono stati protagonisti i produttori di Bardolino, all'interno di casette in legno personalizzate. Turisti hanno colto l'occasione per degustare i vini, tra spettacoli, musica e divertimento. Come di consueto, si è svolto il Palio del vino Bardolino Chiaretto Classico Doc, che ha visto assegnare riconoscimenti di merito a 31 aziende. Nella categoria "Classico": Cantina Fratelli Zeni, Azienda Fratelli Girardelli, Azienda Costadoro, Cantina Tinazzi, Azienda Guerrieri Rizzardi, Azienda Marchesini Marcello, Azienda Le Caldane, Azienda Righetti Enzo, Azienda Colle dei Cipressi, Cantine Lenotti, Azienda vinicola Cà dei Colli, Azienda Casaretti, Cantina di Custoza, Azienda Monte Oliveto, Cantina di Castelnuovo del Garda, Azienda Righetti Dante, Azienda Fratelli Marchesini, Azienda vinicola Valetti Luigi, Azienda La Rocca, Azienda agricola Tre Colline, Azienda Raval, Azienda Canella, Azienda Cà Bottura. Nella categoria "Spumante": Cantina Fratelli Zeni, Azienda Costadoro, Azienda Righetti Enzo, Azienda Casaretti, Cantina di Castelnuovo del Garda, Azienda agricola Monte Oliveto, Azienda agricola Villa Medici, Azienda agricola Cà Bottura. *cod 15736*

Torna la magia d'estate

Calici di stelle nella notte di S. Lorenzo

Sarà dedicata all'ambiente e alla sua tutela la 13ª edizione di Calici di stelle, l'evento che il Movimento turismo del vino (Mtv) e Città del vino organizzano per festeggiare la notte di San Lorenzo. Anche quest'anno, dunque, tutti gli eno-appassionati sono attesi per un brindisi speciale il 10 agosto in circa 200 piazze delle Città del vino e nelle cantine socie Mtv di tutta Italia.

Buon vino, gastronomia di territorio e cultura per una vacanza più ricca, alla scoperta del patrimonio locale. Mostre, concerti e tante altre iniziative collaterali pensate per una serata assolutamente da ricordare, con il duplice obiettivo di promuovere, a partire dal vino, l'intero suo territorio e, quindi la cultura del rispetto per l'ambiente inteso come cultura del riciclo,

sviluppo delle fonti energetiche rinnovabili e risparmio energetico.

«Il rispetto dell'ambiente - precisa **Chiara Lungarotti**, presidente Mtv - è da sempre una peculiarità dei produttori nostri associati, perché la qualità del vino non può prescindere, soprattutto in questo momento storico, dalla cura della natura e da un'economia sostenibile ed ecocompatibile [...]». *cod 16047*

Il Prosecco in festa

Carpenè Malvolti premia 5 viticoltori con il 14° Trofeo Scudo d'oro

Cinque vincitori per uno Scudo d'oro. Provengono da Farra di Soligo, Col San Martino, Saccol di Valdobbiadene e Santo Stefano (tutti in provincia di Treviso) i vignaioli che quest'anno si sono aggiudicati il 14° Trofeo Scudo d'oro viticoltori, che ogni anno la Carpenè Malvolti dedica ai conferitori storici di uve all'azienda spumantistica di Conegliano. Si tratta di Pierina Bortoluz di Saccol, Stella Chech di Farra, Argeo Sartori e Abele Adami di Santo Stefano e dei fratelli Zilli di Col San Martino. La premiazione si è tenuta nella sede storica di Conegliano, dove ogni anno la famiglia Carpenè ospita l'evento che vive non solo come una consuetudine ma anche come momento conviviale con le oltre 100 famiglie di viticoltori che più di altri hanno contribuito al successo dell'azienda.

Il presidente della Carpenè Malvolti Spa **Etile Carpenè** ha così commentato: «Il Prosecco siamo noi: voi con la capacità e volontà di continuare a coltivare le uve migliori di Prosecco e noi con la nostra storia e la distribuzione in Italia affidata al Gruppo italiano vini. Confido nel sempre migliore rapporto di collaborazione».

Un premio, quello dello Scudo d'oro, sempre più apprezzato dai viticoltori, un cru evidentemente molto stimato, dal momento che lo "Scudo d'oro viticoltori" Carpenè Malvolti ha recentemente ottenuto la Medaglia d'oro alla 9ª edizione della Selezione del sindaco. *cod 15925*

Asti diventa il 53° Comune del Moscato

Lo scorso 11 giugno la Regione Piemonte e la Coldiretti hanno accettato l'accordo che introduce Asti come simbolico 53° Comune del Moscato. Ma con diritto di impianto solo nelle vigne della scuola agraria Istituto Penna, più eventuali futuri allargamenti tramite il canale delle pubbliche audizioni. «La Regione - ha commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Claudio Sacchetto** - ha condiviso tale posizione [...], poiché tutela e salvaguarda gli agricoltori e i Comuni del Moscato». *cod 15921*

Pellegrino celebra il 130°
A Marsala sulle orme di Garibaldi

Per celebrare in modo indimenticabile i 130 anni dell'azienda le Cantine Pellegrino hanno scelto di rendere omaggio alla propria terra e alla storia del nostro Paese: in concomitanza con l'anniversario dei 150 anni dello sbarco dei Mille a Marsala, le Cantine hanno ospitato i diretti discendenti di Giuseppe Garibaldi

Anita Garibaldi (*nella foto, a sinistra*), pronipote di Giuseppe, è stata la madrina delle celebrazioni dello scorso 5 giugno e ha ricordato l'importanza dell'impresa eroica compiuta dai giovanissimi Mille guidati dal più grande condottiero della storia. Le Cantine hanno donato ad Anita una cavalla bianca di nome Marsala, come quella di Giuseppe Garibaldi, che verrà impiegata in un centro di ippoterapia.

Se Garibaldi, con i suoi Mille, lottò con tutte le forze per strappare le terre ai Borboni al motto "Qui si fa l'Italia o si muore!", le Cantine Pellegrino hanno deciso di riunire l'Italia a tavola: grandi chef provenienti da Brescia e Bergamo, le città garibaldine per eccellenza, e da Talamone e Marsala hanno preparato per gli ospiti piatti tricolore a ricordare che a tavola le differenze tra nord e sud si annullano.

Le Cantine Pellegrino furono fondate a Marsala nel 1880 da Paolo Pellegrino, notaio e viticoltore, che con la collaborazione del figlio Carlo in pochi anni riuscì a trasformare l'azienda in una delle più floride e importanti industrie enologiche di Marsala. Oggi le Cantine rappresentano una delle più importanti realtà enologiche della Sicilia, con oltre 22 milioni di euro di fatturato e circa 7 milioni di bottiglie prodotte.

A 130 anni dalla sua fondazione la Pellegrino dispone di tre unità operative: la storica cantina di Marsala, una seconda cantina di vinificazione, nella periferia della città in contrada Cardilla, e una terza cantina nell'isola di Pantelleria, dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione. La Cantina dispone anche di cinque aziende agricole: Gazzerotta, Kelbi, Rinazzo, Triglia e Kufurà a Pantelleria.

«Le Cantine Pellegrino rappresentano una storia di successo, frutto della passione e dei sacrifici di tutti coloro che vi lavorano e che si impegnano con determinazione e costanza per far conoscere in Italia e nel mondo l'eccellenza dei vini siciliani - afferma **Pietro Alagna** (*nella foto, a destra*), presidente di Cantine Pellegrino -. Un traguardo importantissimo che ci fa pensare al futuro come a una sfida possibile, da affrontare uniti nella famiglia dove alla solidità e alla tradizione si accompagnano la freschezza e l'intraprendenza della nuova generazione appena entrata in azienda».

Il 17 e 18 settembre prossimi si svolgerà la settima edizione del "Pellegrino cooking festival" che vedrà protagonista, con la partecipazione del Consorzio Cuochi di Lombardia e con il patrocinio del ministero dei Beni culturali, la cucina italiana e diversi cuochi stellati. *cod 15851*

Vitigni autoctoni
Apollonio trionfa al Radici festival

Una serata magnifica, profumata di estate e di ottimismo, quella che si è svolta nella cornice del R&C Il Melograno a Monopoli (Ba) e conclusa con l'assegnazione dei premi della 5ª edizione di Radici festival dei vitigni autoctoni, che ha visto trionfare il Terrangolo 2004 di Apollonio, seguito dal Grifalco 2007 di Lucania sas. Terzo classificato il Nerìo 2005 di Schola Sarmenti.

L'evento ideato dall'Associazione ProPapilla di Nicola Campanile e da Enzo Scivetti, sostenuto dalla Regione Puglia, ha visto 101 produttori portare in gara 178 etichette di vini prodotti da uve provenienti dalla coltivazione di vitigni autoctoni e storici caratteristici dei tanti territori che determinano la ricchezza ampelografica della nostra regione. Oltre ai tre vincitori assoluti, sono stati assegnati anche i riconoscimenti per il "Miglior vino biologico", che sono andati a Polvanera con Aùva (1° classificato), Valle dell'Asso col Negroamaro 2009 (2°) e Pirro Varone col Primitivo di Manduria 2008 (3°). Molto sentita l'esigenza di dare riconoscibilità alla regione Puglia e di sostenere le produzioni da vitigni autoctoni. *cod 15865*

Otto i "top" del Moscato
Per il terroir vince Castiglione Tinella

In occasione della 10ª edizione, dal 3 al 5 giugno, di Moscato wine festival, l'associazione Go Wine ha voluto attribuire alcuni riconoscimenti ad aziende ed enti che si sono particolarmente distinti per la qualità dei vini, sia in relazione alle denominazioni d'origine legate al Moscato, sia in ordine alla capacità di valorizzare il vitigno moscato nei territori di competenza.

Tenendo inoltre conto di come l'eccellenza abbia favorito la conoscenza e la cultura del vino Moscato, valorizzandone una straordinaria caratteristica legata a tale varietà, che è quella di essere presente nella viticoltura di ogni regione italiana. Le valutazioni sono scaturite a seguito di degustazioni svolte su campioni di aziende partecipanti alla rassegna e osservando il profilo produttivo delle medesime nel corso di questi anni.

Per quanto concerne il territorio del Moscato d'Asti, si è deciso di guardare alle istituzioni, considerando una produzione che negli anni è cresciuta non solo per la quantità delle bottiglie, ma anche per la qualità dei singoli interpreti: la scelta è così caduta sul terroir di Castiglione Tinella con un riconoscimento al Comune.

Importanti anche le degustazioni guidate, ben 5 momenti, per trattare argomenti diversi, come i terroir del Moscato d'Asti, le potenzialità evolutive con una verticale di 5 Moscati d'Asti, gli abbinamenti a tavola, un giro d'Italia tra Moscati con dolci regionali e un viaggio nell'Italia del Moscato Passito a cura di Onav Torino. *cod 15793*

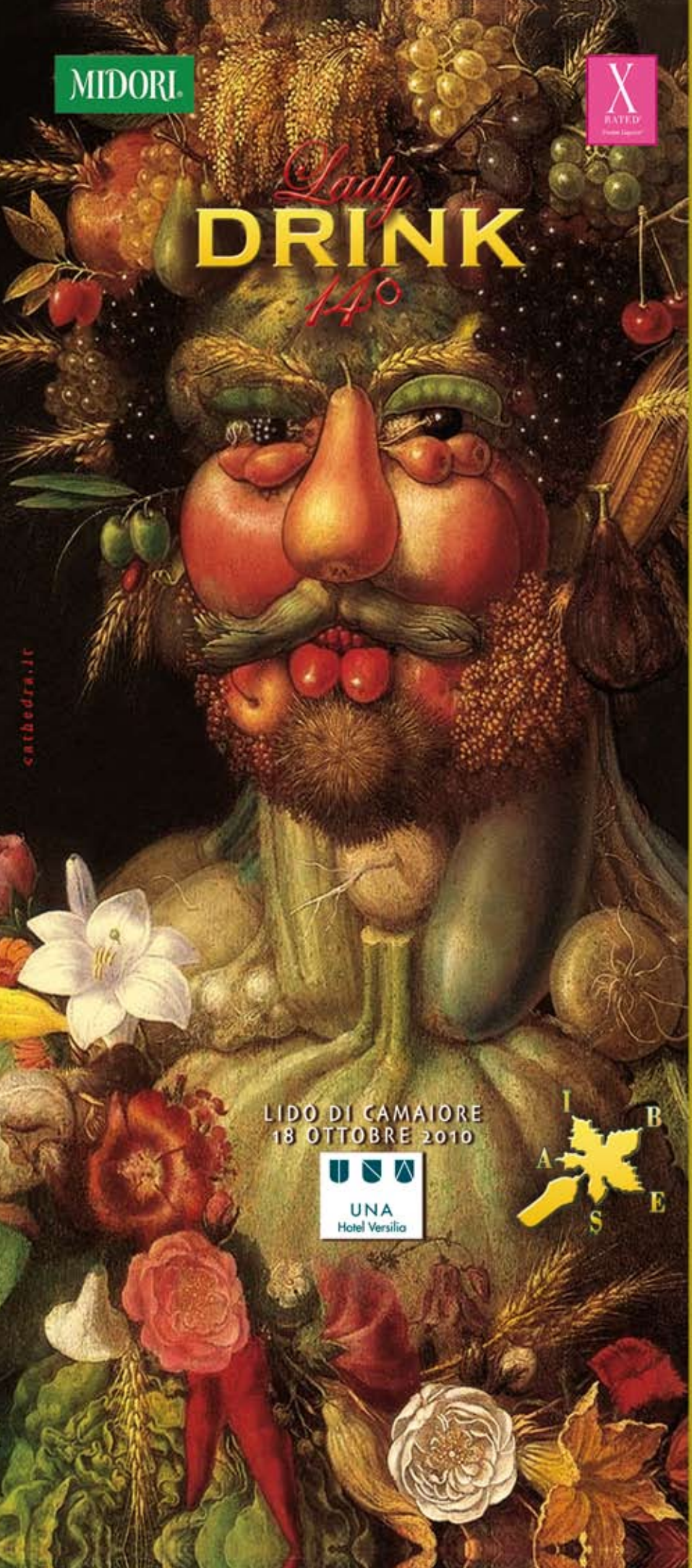
LE CANTINE PREMIATE

- **La Crotta di Vegneron** - Chambave (Ao) per il Moscato di Chambave
- **Caminella** - Cenate Sotto (Bg) per il Moscato di Scanzo
- **Verdi Bruno** - Canneto Pavese (Pv) per il Moscato di Volpara
- **Vignalta** - Arquà Petrarca (Pd) per il Moscato dei Colli Euganei
- **Roberto Zeni** - San Michele all'Adige (Tn) per il Moscato Rosa
- **Cantina Sant'Andrea** - Terracina (Lt) per il Moscato di Terracina
- **Donnafugata** - Marsala (Tp) per il Passito di Pantelleria
- **Comune di Castiglione Tinella** (At) per il Moscato d'Asti

Il turismo del vino ha bisogno di una migliore gestione

Da sinistra Alessandro Torcoli, Valentina Cervi, Alain Elkann e Vittorio Vallarino Gancia

Il mondo del vino è in costante fermento tra gioie e dolori, soddisfazioni e ansie. Se ne è parlato in occasione della 44ª Settimana dei vini, organizzata dall'Enoteca italiana di Siena. «Il turismo del vino - ha detto **Donatella Cinelli Colombini**, ideatrice dell'iniziativa - ha in Italia potenzialità ancora inespresse perché è mal gestito [...]. Occorre una regia nazionale che dia una nuova prospettiva, coordinamento e migliore organizzazione». Sono stati consegnati anche i riconoscimenti con cui l'Enoteca italiana premia personalità del mondo del vino, della cultura e dello spettacolo. Premiati quest'anno l'attrice Valentina Cervi, il giornalista e scrittore Alain Elkann, il produttore Vittorio Vallarino Gancia e Alessandro Torcoli, redattore capo della rivista *Civiltà del bere*. **(R.V.)** *cod 15726*



BISCALDI Since 1969
JOLLY CAFFÈ
BONAVENTURA MASCHIO
LUXARDO 1821
MARTINI
Dal 1845 BRANCA
Paşabahçe
CAMPARI
Pernod Ricard Italia
CARPENÈ MALVOLTI
Perrier
CARPENETA VINI D'ECCELLENZA
1872 Polli
Ceado
PSENNER BRENNMEISTER SEIT 1947 MASTRI DISTILLATORI DAL 1947
celebrity QUALITY EXPERIENCE
100% CentoPerCento
Red Bull
Coca-Cola
Ricola
DAL 1915 RINALDI IMPORTATORI
ctcm Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica
SAGNA
Derby blue
SIBONA Antica Distilleria
DIAGEO
SIRMAN
DISARONNO
SPUMADOR
ESPRESSO ITALIANO
TOSCHI
FABBRI 1905
TRABO
GANCIA
Velier
LECOMPTE
Vincotto

TESI, FILM E ARTICOLI, A GORIZIA IL PREMIO COLLIO - Menzione giornalistica a Giuseppe Longo e Stefano Cosma. Menzione alla miglior tesi di laurea a Thomas Malatesta dell'Università di Udine, Facoltà di Agraria. Per il Premio Collio cinema: 1° classificato "Selezione del personale", seguito da "L'imprevedibile destino dei Caugich" e "Ouverture". *cod 15911*

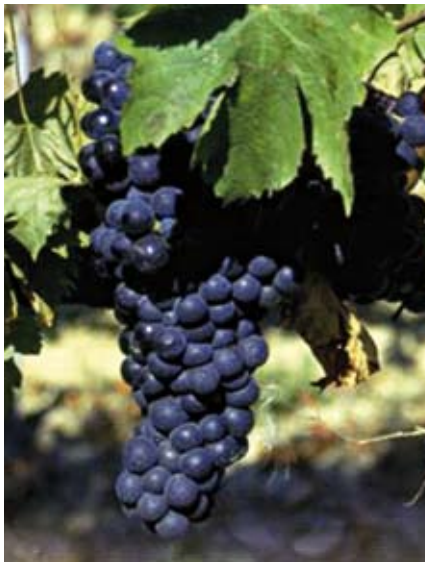
BRUNELLO DI MONTALCINO, RIVELLA È IL NUOVO PRESIDENTE Cavaliere del lavoro dal 1985, **Ezio Rivella** sostituisce il presidente del Consorzio uscente Patrizio Cencioni. I tre vicepresidenti sono Donatella Cinelli Colombini, Marco Cortonesi e Giancarlo Pacenti. Il neo presidente ha raccolto la sfida con entusiasmo: «Lavorerò per tutti e sarò il presidente di tutti». *cod 15769*

VINITALY 2015 SI SPOSTA A MAGGIO PER L'EXPO - Vinitaly 2015 potrà essere spostato a maggio, rispetto alla tradizionale collocazione di inizio aprile, per entrare tra gli appuntamenti di richiamo del cartellone generale dell'Expo milanese che andrà ad aprire a inizio maggio. La sinergia garantirebbe un ritorno straordinario per il Made in Italy. *cod 15969*

DOC FRIULI GRAVE, ANNA BRISOTTO GUIDA IL CONSORZIO Titolare della San Simone di Porcia, Anna Brisotto guiderà il consorzio verso le grandi sfide della competizione globale nel rispetto delle nuove regole del mondo del vino. Vicepresidenti Pietro Biscontin della Cantina La Delizia di Casarsa e Michelangelo Tombacco dell'azienda I Magredi di Domanins. *cod 15996*

Un autoctono al mese

Lacrima di Morro
Pregiato, note fruttate e abbinamenti variegati



Vitigno a bacca nera antichissimo, la leggenda racconta che durante l'assedio di Ancona del 1167 Federico Barbarossa lo abbia bevuto quando dimorava nel castello di Morro d'Alba. Deve il suo nome al fatto che l'acino quando è maturo trasuda goccioline di succo che sembrano lacrime; altri sostengono che sia la forma allungata dell'acino oppure la lontana parentela con l'uva lacrima spagnola ad aver suggerito il nome del vitigno.

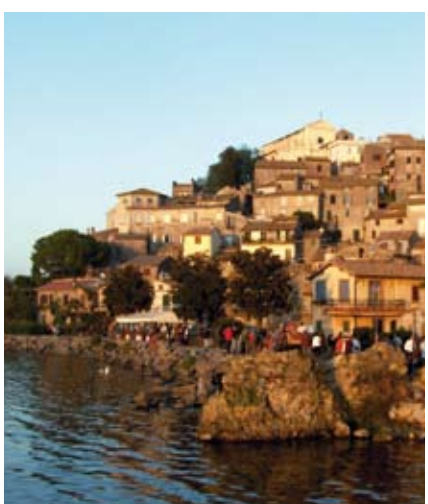
Di certo ha rischiato l'estinzione e solo negli anni ottanta alcuni produttori marchigiani credendo nelle sue potenzialità hanno incrementato la coltivazione sostituendo anche il tradizionale sistema di "maritare" le viti all'olmo e all'acero con metodi più moderni. Ha ottenuto la Doc nel 1985, il territorio di produzione comprende Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia in provincia di Ancona. Sono previste tre tipologie base, superiore e passito. Dal 1993 è nato il Consorzio di tutela.

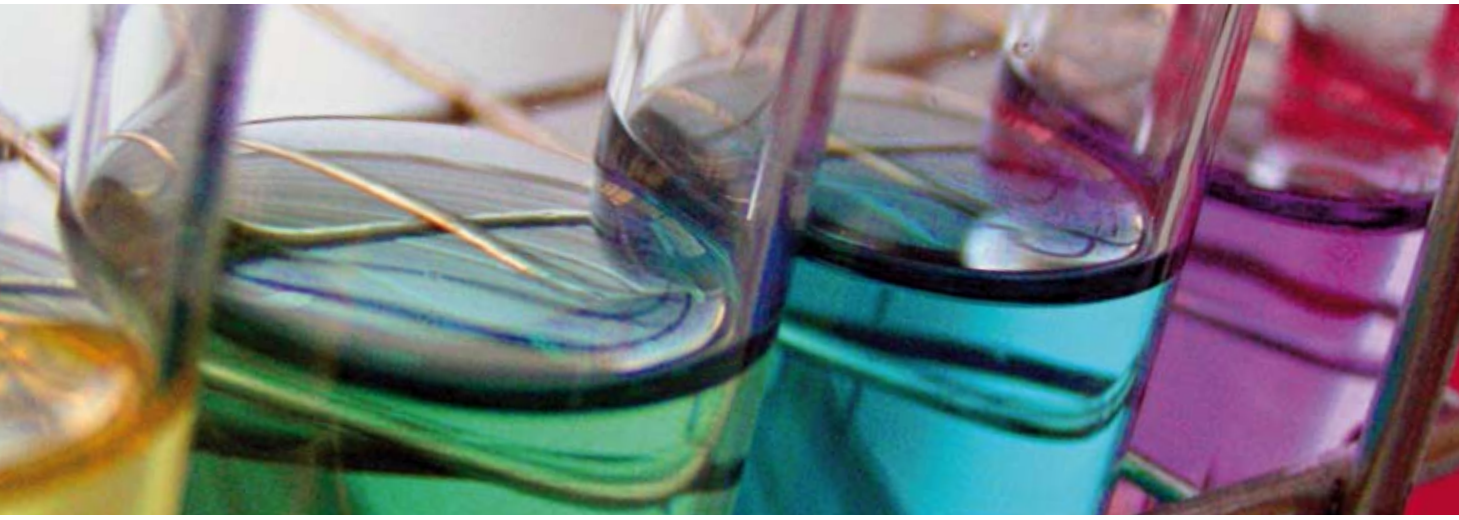
Il Lacrima è oggi coltivato sopratutto nelle Marche, in particolare nelle aree a nord-ovest di Ancona, ma in passato ha rischiato seriamente di scomparire. Inoltre, è importante ricordare che questo Lacrima non ha niente a che fare con il Lacrima Christi del Vesuvio che alligna in Campania.

Il vino è di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, un profumo gradevole in cui si riconoscono frutti rossi come la ciliegia e la prugna, fiori come la viola e la rosa. In bocca è asciutto, leggermente tannico, equilibrato. Il Passito è rosso, talvolta granato con un profumo intenso di frutta matura, dal sapore amabile, armonico. L'abbinamento è con carni rosse, salumi, piatti speziati. Il passito è ideale con crostate di marmellate a frutto rosso, cioccolato amaro. Molto gustosa la ricetta del "pollo alla maceratese", ideale da gustare sorseggiando il Lacrima: un pollo, una noce di burro, 3 uova, olio extravergine di oliva, un limone, brodo, sale e rigaglie di pollo gli ingredienti chiave. **(P.G.)**
cod 15745

A Bracciano i laghi d'Italia presentano vini e pesce

Il fascino del laghi italiani e il gusto dei vini che nascono sulle loro sponde sono stati il tema della 3ª edizione del Festival Laghidivini di Bracciano (Rm). Nel complesso conventuale di Santa Maria Novella, in altri luoghi storici e lungo percorsi naturalistici si sono potute degustare 90 etichette di 40 aziende vitivinicole di una ventina di località lacustri italiane, dall'Alto Adige alla Sicilia. Il festival non voleva essere però solo una manifestazione enogastronomica dell'estate. Infatti ha permesso di approfondire la conoscenza delle caratteristiche del vino dei laghi italiani attraverso un percorso di degustazioni insieme a produttori ed esperti, con mostre, incontri e proiezioni, ma soprattutto ha offerto una conoscenza di realtà territoriali, artistiche, culturali ed anche economiche di zone bellissime ma spesso poco conosciute. **(M.M.)** *cod 15930*





Additivi in cucina
Il Ministero apre al confronto

Il ministero della Salute apre al dialogo e accetta il confronto con il mondo della ristorazione sull'ordinanza, presentata e propagandata dal sottosegretario Francesca Martini, che avrebbe dovuto regolamentare l'uso di additivi chimici in cucina.

A qualche mese dalla pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale sembra dunque esserci uno spiraglio per un confronto costruttivo tra le parti chiamate in causa dall'ordinanza. L'ultima settimana di giugno si è svolto infatti un incontro a porte chiuse, a palazzo Giureconsulti a Milano, dal titolo "Tutto quello che la ristorazione deve sapere sugli additivi in cucina", che ha visto la partecipazione dei rappresentanti della Direzione generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione, dei Nas e dei vertici della Fipe nazionale.

Davanti al tavolo dei relatori sono andati a sedere numerosi cuochi, fra cui alcuni stellati che fanno cucina molecolare, provenienti da diverse parti d'Italia: sono infatti questi ultimi i co-protagonisti dell'intera vicenda che ha preso forma lo scorso anno dopo una serie di denunce televisive della nota trasmissione *Striscia la notizia* e che, in teoria, avrebbe dovuto fornire maggiore tutele al consumatore. Da qui l'ordinanza del ministro Ferruccio Fazio, che ha però presentato diversi dubbi interpretativi fin dall'inizio, lasciando gli operatori dell'Horeca nel dubbio su come operare.

L'incontro non ha portato a chiarimenti definitivi, ma quantomeno ha posto le basi per l'inizio di un dibattito che potrebbe delineare a una maggiore collaborazione tra il Ministero (rappresentato, in questo caso, dal direttore Silvio Borrello, capo dipartimento della prevenzione e della comunicazione e direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, e da Marinella Collauto), i Nas (all'incontro di Milano era presente il capitano Pietro Della Porta, capo sezione operazioni del comando Carabinieri per la tutela della salute) e il comitato scientifico di Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Tra i relatori, coordinati da Edi Sommariva, direttore generale di Fipe, anche il tecnologo alimentare Massimo Giubilesi e Marcello Fiore, direttore dell'ufficio legislativo di Fipe.

Dalla sala non sono trapelate notizie ufficiali in quanto alla riunione non erano ammessi i giornalisti, ma è emerso in modo chiaro che l'incontro, dai toni distensivi, aiuterà tutti gli attori di questa vicenda a colmare diverse lacune.

Si è affrontato anche il tema della cottura e della conservazione dei cibi e, stando a quanto dichiarato durante l'incontro, sarà presto emanato un decreto che regolamenterà anche questo aspetto.

Additivi e nuove norme in cucina La Fipe si fa concreta e più attenta

Ovviamente siamo solo alle prime battute. E per giunta senza alcuna ammissione ufficiale. Ma che la Fipe sia riuscita a portare a uno stesso tavolo il ministero della Salute, i Nas e la Ristorazione è già un successo. Lo è perché è francamente assurdo che in un Paese civile (come ci ostiniamo a voler considerare l'Italia), su un tema così delicato come la sicurezza alimentare non ci fosse un confronto fra chi opera nel settore e chi, giustamente, fa le norme o deve controllare.

Nello specifico i dubbi dei cuochi erano legati all'abbattimento di pesce fresco (in alcuni casi obbligatorio per questioni batteriologiche) e all'obbligo di indicazione in carta di questo metodo di conservazione come "surgelato".

Fipe, promotrice dell'incontro e rappresentata dal suo presidente Lino Enrico Stoppani, dal vice Alfredo Zini e da Erminio Alajmo, presidente Fipe Veneto, tendendo la mano al Ministero ha così messo a segno un passo importante, che, seppure rivolto a una fascia ben precisa della ristorazione, aiuta a fare chiarezza e a fornire sempre maggiori garanzie a un consumatore divenuto, negli ultimi tempi, sempre più attento. **(E.Z.)**

cod 16114

Stop all'alcol nei locali dopo le 3 di notte ...ma non in spiaggia

Stop all'alcol non alle 2 ma alle 3 di notte ed etilometro solo nei locali che rimangono aperti dopo mezzanotte. Dopo le obiezioni delle associazioni di categoria e di "Italia a Tavola" che chiedevano regole meno ferree ma più concrete, l'8 giugno scorso è stato approvato l'emendamento del nuovo Codice della strada del ministero dei Trasporti che, nelle settimane scorse, con le nuove regole aveva portato anche alla riduzione di orario per la somministrazione di alcolici da rispettare per i locali notturni. L'emendamento dà indicazioni anche per quanto riguarda la vendita d'asporto di bevande alcoliche e superalcoliche che deve essere interrotta dalle 24 alle 6. Divieti che non saranno applicati solo a Capodanno e nella notte di Ferragosto.

C'è poi l'annosa questione dell'etilometro nei locali, tanto contestata dalla Fipe e dai ristoratori. L'obbligo sarà solo per quelli che rimangono aperti dopo mezzanotte. Il ddl prevede un precursore all'uscita del locale a disposizione dei clienti. Inoltre sarà obbligatorio esporre delle tabelle che illustrino gli effetti e i sintomi dell'abuso di alcol e le quantità di drink e cocktail, in relazione al peso, che fanno superare il limite consentito per guidare (0,5 grammi per litro). «È un segnale importante - ha detto il sottosegretario con delega alla Droga, **Carlo Giovanardi**, a margine del suo intervento al congresso nazionale "Neuroscience of addiction. Neurobiologia, neuroimaging e aspetti educativi nelle dipendenze" - perché ricorda ancora una volta ai giovani che deve esistere il senso del limite. Che il Parlamento metta qualche punto fermo nell'ambito della prevenzione è un fatto importante perché dobbiamo ricordarci che l'elevato consumo di alcol può favorire la diffusione delle droghe e soprattutto l'aumento degli incidenti stradali».

Il discorso cambia quando si parla di spiagge: è recente il dietrofront sulla norma del nuovo Codice della strada. L'happy hour e i beach party saranno senza limiti sulle spiagge italiane.

La commissione Attività produttive della Camera ha cancellato la norma del Codice della strada che limitava a 2 giorni la settimana il rito dell'aperitivo negli stabilimenti balneari. Ma non solo. Non sarà più necessaria l'autorizzazione comunale. **(J.M.)**

cod 15901, 15982

Dopo l'ubriacatura demagogica imposta dalla sottosegretario Francesca Martini che ha voluto lo stop (peraltro inefficace) all'uso degli additivi in cucina (ma solo nei ristoranti e non nelle industrie), al Ministero si sono probabilmente accorti che un'ordinanza così stupida e in contrasto con le norme europee aveva bisogno di qualche aggiustamento. Ed è su questo punto che con efficacia la Fipe è riuscita ad attivare un tavolo di dialogo utile a tutti.

Certo gli additivi non sono il problema più importante della ristorazione italiana. Ma un po' tutti in cucina li usano, anche perché sarebbe un po' difficile oggi cucinare senza lecitina o fecola, ed è quindi positivo che si possa fare chiarezza abbandonando pregiudizi e badando, realmente, alla salute e alla sicurezza alimentare. Il resto sono solo montature (non aliene da interessi) che possono interessare solo a *Striscia la notizia* e a qualche politico poco sveglio.

La morale è che servono nuove regole concordate e fa piacere constatare che la Fipe sta concretamente prestando più attenzione ai problemi della ristorazione italiana. Col ministero della Salute, oltre ai chiarimenti concordati sull'uso di additivi, l'associazione collaborerà anche sui temi delle nuove tecniche di cottura e della conservazione degli alimenti. E questo è più che un buon inizio... **(A.L.)** *cod 16115*

Sos controlli

Superarli con le nozioni di sicurezza

di Massimo Giubilesi

I controlli sempre più rigidi e frequenti esercitati dall'Autorità competente e contraddistinti da pesanti sanzioni a carico dell'azienda, in casi di non conformità, accrescono il bisogno da parte dei soggetti che operano nel settore a sviluppare competenze tecnico legislative in materia di sicurezza alimentare.
I metodi complessi applicati dagli Organi di vigilanza e quelli discrezionali esercitati da Enti e consulenti privati creano, anche nel medesimo territorio di competenza, difficoltà relazionali per le risorse che gestiscono il "rapporto con il controllore". Per fronteggiare tale situazione sempre più complessa a causa della pressione dei controlli è necessario, riorganizzare compiti e responsabilità, per poter gestire al meglio le relazioni, evitando risposte evasive e comportamenti difformi, che possono causare danni al singolo e all'azienda.

Chi effettua le ispezioni e modalità di controllo

Le ispezioni sono svolte da personale sanitario o tecnico, dipendente dall'autorità sanitaria provinciale o comunale che, nei limiti del servizio, riveste la qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria. Sono competenti esclusivamente gli addetti alla vigilanza che rivestono la qualifica di ispettore sanitario e sono gli unici a poter accedere ai laboratori di produzione e ispezionare gli impianti.

Lo scopo di ogni ispezione è vigilare sull'osservanza di determinati principi legislativi e, nei casi di inosservanza, applicare le relative sanzioni amministrative o penali. Secondo le norme del controllo ufficiale le ispezioni riguardano:

- stato, condizioni igieniche, impianti, attrezzature, utensili, locali, strutture, uffici, terreni, mezzi di trasporto, in tutte le fasi del processo produttivo;
- materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici, prodotti usati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari;
- prodotti semilavorati e finiti (e relativi oggetti che ne entrano in contatto);
- processi di pulizia e sanificazione;
- processi tecnologici per produrre o lavorare alimenti;
- etichettatura e presentazione dei prodotti;
- mezzi e modalità di conservazione.

Ogni ispezione può essere integrata da ulteriori richieste dell'Autorità competente come l'audizione del responsabile e degli addetti dell'impresa ispezionata, il rilevamento dei valori registrati tramite gli strumenti di misurazione dell'impresa o mediante quelli di proprietà degli organi di controllo, la valutazione delle procedure adottate dall'impresa per garantire la qualità igienica degli alimenti.

I controlli ufficiali possono essere regolari, ossia sistematici o, in casi sospetti, straordinari e avvengono senza alcun preavviso. All'arrivo in azienda il tecnico della prevenzione deve qualificarsi e presentarsi al titolare o all'eventuale

CORPI/ENTI COMPETENTI

Nas - Nucleo antisofisticazione e sanità
Vigilanza e repressione su:
- farmacologia umana e veterinaria
- igiene degli alimenti e delle bevande
- igiene e sanità pubblica e veterinaria
- profilassi internazionale delle malattie infettive

Asl (Autorità sanitaria locale)
Prevenzione, vigilanza e repressione su:
- igiene e sicurezza ambientale e sui luoghi di lavoro
- igiene e sanità pubblica, profilassi delle malattie infettive
- igiene degli alimenti e delle bevande
- igiene e sanità pubblica veterinaria, benessere animale

responsabile delegato (su richiesta è tenuto a esibire la tessera personale di servizio), specificare il motivo della visita e invitare i rappresentanti a partecipare durante l'ispezione. La verifica è condotta con la massima riservatezza, in modo da non turbare lo svolgimento delle attività dei soggetti ispezionati, tenendo conto delle finalità e delle esigenze dell'accertamento.

Particolare attenzione viene dedicata all'individuazione degli "interessati", coloro che potrebbero aver concorso alla realizzazione di eventuali violazioni accertate a seguito dell'ispezione. Il loro nome è allegato al prelievo effettuato e consegnato al laboratorio di analisi. In caso di ostruzionismo da parte del titolare o del responsabile dell'azienda, chi effettua l'ispezione impartisce l'ordine verbale di accesso all'autorità (citando l'art. 650 del C.P.), e può richiedere l'ausilio della forza pubblica.
Qualora durante il controllo vengano riscontrate delle anomalie, cause di potenziali pericoli per la salute dei consumatori, i tecnici della prevenzione procedono al sequestro della merce.

Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare ci aggiorna sulle norme di maggior attualità per la gestione

Dopo aver effettuato i dovuti controlli, l'Autorità competente elabora una relazione rilasciandone copia al titolare, almeno in caso di non conformità. Tale relazione contiene una descrizione degli obiettivi dei controlli, i metodi di controllo applicati, i risultati dei controlli ufficiali e l'indicazione degli interventi da adottare.

Comportamento durante le ispezioni

Nel corso di un'ispezione il titolare o i delegati possono avvalersi di alcuni diritti previsti dalla normativa. In primis è possibile rilevare eventuali comportamenti illegittimi da parte dei verificatori, apponendo dichiarazioni spontanee sul verbale. Per quel che riguarda il prelievo dei campioni, sono fornite istruzioni sul contenuto del verbale che dovrà contenere:

- data, ora, luogo e modalità del prelievo;
- generalità e qualifica di chi lo ha eseguito;
- indicazione della natura della merce, descrizione delle condizioni ambientali di conservazione;
- indicazioni con cui è la merce è posta in vendita (sfusa o contenitori originali), dicitura delle etichette;
- dichiarazione che il titolare dell'impresa ha ricevuto copia del verbale e aliquota del campione;
- dichiarazione che il verbale è stato letto in presenza dell'interessato e che è stato sottoscritto (o meno) dallo stesso;
- firma dei verbalizzanti e del titolare;
- dichiarazioni su nome e residenza del fornitore della merce e data di consegna, eventuali aggiunte o manipolazioni della merce dopo il suo ricevimento, aggiunte o trattamenti della merce durante il prelievo.

Nel caso in cui venga riscontata una non conformità è giusto interrogarsi sul perché dell'accaduto, valutando l'adeguatezza e il livello di applicazione delle misure preventive adottate. È necessario verificare se tale anomalia era già stata rilevata precedentemente e nel caso analizzare la modalità con cui è stata gestita, considerando comunque che, nel corso del tempo, potrà ripresentarsi.

cod 15796

MODALITÀ DEI CONTROLLI UFFICIALI

CONTROLLO VISIVO	CONTROLLO DOCUMENTALE
■ pulizia e manutenzione ambienti/ attrezzature ■ lavorazione, conservazione, esposizione, somministrazione ■ etichettatura e rintracciabilità prodotti ■ igiene addetti e modalità di lavoro	■ documenti autorizzativi e commerciali ■ certificati di conformità impianti ■ carico-scarico olii esausti ■ manuale di autocontrollo (Piano Haccp) ■ piano di sanificazione ■ piano di disinfestazione e derattizzazione
CONTROLLO STRUMENTALE	**CONTROLLO ANALITICO**
■ misurazione parametri chimico-fisici (temperatura, umidità, pH)	■ prelievo di campioni per ricerca salubrità (patogeni, indicatori fecali, tossine, additivi vietati, corpi estranei, metalli pesanti)

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Giubilesi & Associati
Tel 02 39313088 - Fax 02 39314240
www.giubilesiassociati.com

Ristoranti vs Sagre

Pace fatta a tutela del territorio?

di Jenny Maggioni

Si pensava che le sagre e la ristorazione non potessero andare d'accordo. Ma ora non sarà più così grazie all'accordo tra la Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, e l'Unpli, Unione nazionale delle Pro loco d'Italia, che hanno firmato un protocollo d'intesa per la tutela e la valorizzazione delle sagre "autentiche", in cui i ristoratori giocheranno un ruolo chiave.

«C'è un momento per la promozione del prodotto agroalimentare e c'è il momento della sua elaborazione per portarlo con un valore aggiunto sulla tavola - hanno commentato **Aldo Cursano** (*nella foto accanto*) vice presidente vicario Fipe, e **Claudio Nardocci**, presidente dell'Unpli. Alle sagre spetta il primo compito; ai ristoranti il secondo. La promozione di un alimento è importante per invogliare le persone ad andare al ristorante per assaporarlo cucinato in un certo modo o in un tal altro. E viceversa. La ristorazione deve esaltare la materia prima. Sagra e ristorazione devono rimanere due linee distinte fra loro, pur convergendo verso lo stesso obiettivo: promuovere il territorio e la sua espressione culturale che ne costituisce la ricchezza. Il tutto a garanzia della qualità soprattutto per il consumatore».

Un'unione di forze e d'intenti per riaccendere i riflettori sulle risorse e sulle bellezze tipiche della cultura italiana. Le due associazioni con questo protocollo vogliono promuovere un modello di valorizzazione e di tutela delle sagre "autentiche" contro il continuo moltiplicarsi di quelle "tarocche" che fanno male alla ristorazione e al territorio. Un modo per dire "basta" alle sagra del pesce in montagna o quella con i prodotti stranieri che hanno solo fini economici, creano confusione nel consumatore e non promuovono il territorio, né le tradizioni gastronomiche. Fipe e Unpli lavorano, quindi, per un obiettivo comune: le sagre come patrimonio che va difeso e valorizzato per la sopravvivenza e la riscoperta delle tradizioni enogastronomiche, vera e propria ricchezza della cultura italiana. La Fipe si interessa della promozione dei sistemi turistici locali anche attraverso la valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane, riferendosi in particolar modo alle produzioni tipiche dei territori. L'Unpli invece, tramite ogni singola Pro loco, si occupa di promuovere il territorio, le tradizioni culturali e le produzioni tipiche che vengono fatte conoscere al pubblico con l'organizzazione di sagre.

Con il protocollo le due associazioni attiveranno percorsi formativi affinché gli operatori territoriali abbiano le conoscenze e le esperienze necessarie per assicurare lo svolgimento delle manifestazioni nel pieno rispetto delle leggi.

E grazie al protocollo è pace fatta tra la ristorazione e le sagre: «La ristorazione - ha spiegato Cursano - diventa lo strumento della trasformazione e della valorizzazione di quel prodotto da poter offrire nel piatto cucinato durante tutto il corso dell'anno. Solo così si può valorizzare la vera enogastronomia locale e le ricette ad essa connesse». Non più concorrenza sleale, dunque, ma collaborazione con al centro la tutela e la promozione dell'enogastronomia e del vero made in Italy. «Questo protocollo d'intesa - ha concluso Cursano - [...] rappresenta un passo avanti molto importante rispetto al passato quando le sagre erano per i ristoratori solo una forma di concorrenza sleale». *cod 15903*

Sagre, precursori, Cavalieri... Troppi i volti della politica

Nei giorni scorsi la politica italiana ci ha mostrato un po' tutti i suoi volti, che non sono purtroppo tutti belli. E lo possiamo affermare anche da un osservatorio di settore quale il nostro, attento per sua natura a quello che riguarda l'Horeca e la filiera agroalimentare. Il primo, quasi inaspettato e perciò degno di maggiore attenzione, riguarda la "responsabilità": con le modifiche sostanziali apportate al testo sulla sicurezza stradale, che hanno ridimensionato l'inutile peso affidato ai pubblici esercizi per scoraggiare l'abuso di alcol, sono state accolte le osservazioni della Fipe e di "Italia Tavola", facendo un servizio al Paese. Dopo tanta demagogia, in Parlamento è prevalso il buon senso e di ciò va dato atto ai politici coinvolti in commissione Trasporti.

La politica italiana non finisce però mai di stupire, ed ecco che dopo uno scatto che ci dovrebbe rendere solidali con la classe politica assistiamo invece a un altro volto: quello del "disinteresse". In questo caso l'oggetto è l'intesa, per molti versi storica, fra la Fipe e le Pro loco per cercare di regolarizzare quella piaga gravissima delle sagre tarocche che pesano sulla qualità del turismo e dell'offerta enogastronomica nazionale. Di fronte a una svolta a cui l'associazione di categoria (in questo caldeggiata e sostenuta da "Italia a Tavola") ha dato un contributo determinante, suona assai preoccupante che non un solo politico di rango abbia apprezzato l'iniziativa o annunciato di volerla rafforzare anche sul piano legislativo. Eppure, al di là del ministro dello Sviluppo economico vacante (perché Berlusconi ne detiene l'interim) molti colleghi di Governo possono essere interessarti a questa novità. Ma tutti han fatto finta di nulla.

In ogni caso meglio politici disinteressati che conniventi con operazioni da "vergogna". Basterebbe pensare al caso del neo Cavaliere del lavoro italo-australiano Sebastiano Pitruzzello, fra i cui meriti c'è la produzione di "Parmesan" o di false mozzarelle. Dopo le giuste dichiarazioni di guerra contro i taroccatori, in attesa di diventare Governatore del Veneto, l'ex ministro Luca Zaia non si è certo preoccupato di dare un occhio alla proposta "oscena", ci si perdoni il termine, dell'Ambasciata italiana in Australia. Il successore Galan ha fatto lo stesso e ora sta zitto solo perché la proposta non era venuta da Zaia, altrimenti ci avrebbe polemizzato più che volentieri.

E dopo responsabilità, disinteresse e vergogna c'è purtroppo un ulteriore volto che la politica italiana ci sta mostrando. Ed è forse quello più preoccupante: la falsità. E qui vogliamo denunciare senza se e senza ma l'arroganza di una classe politica che vuole mettere il bavaglio all'informazione. In linea con tutta la stampa libera italiana - che non guarda al colore di chi siede a Palazzo Chigi in questo momento - non possiamo che contestare la volontà di impedire ai giornalisti e agli editori di fare il loro mestiere con la scusa di mettere un freno alle intercettazioni di cui si è certamente abusato. Con la legge approvata per ora solo al Senato la "casta" si garantirà per sempre l'impunità insieme agli imbroglioni e noi, per restare al nostro settore, non potremo nemmeno più denunciare i pur numerosi scandali che, fra adulterazioni e taroccamenti di alimenti, mettono a rischio la salute degli italiani. Tutto sembrerà più bello e più pulito in questo Paese, ma solo perché sarà ufficialmente falso. **(A.L.)**

cod 15935

photo Lombardi Vincenzo

TUTTI GLI ARTICOLI SUL TEMA DELLE SAGRE

- Fipe e Pro loco uniscono le forze. Protocollo per le sagre autentiche — *cod 15861*
- Sagre, una "piaga" per la ristorazione. La Fipe chiede nuove regole — *cod 15644*
- Feste e sagre selvagge. Da Brescia 10 regole chiare — *cod 14819*
- Ristoranti di Padova vs sagre. Serve un "moralizzatore" — *cod 14546*
- Sono davvero troppe le false sagre. Ora deve intervenire il Governo — *cod 12193*
- Sagre, sono tarocche 2 su 3. Servono regole per quelle buone — *cod 12163*
- Caro sindaco... troppe feste di piazza Nel cremonese appelli senza risposta — *cod 11970*
- Polemiche su sagre e feste di piazza Pace fatta tra Fipe e pro loco italiane? — *cod 11963*
- Scibilia su sagre e ristorazione Lettera aperta al presidente Fipe — *cod 11696*

Confesercenti Lombardia
Nuove regole per le feste di piazza

Confesercenti Lombardia ha presentato la richiesta di stesura di un regolamento regionale che metta finalmente ordine nell'organizzazione di sagre e feste popolari dove si mangia e si beve. La posizione espressa è chiara. Si chiede che gli organizzatori di queste manifestazioni non possano ricevere un'autorizzazione che vada oltre le dieci giornate (anche non consecutive) di somministrazione di bevande e alimenti. In più, il responsabile dovrà dichiarare che la manifestazione rispetta le norme di sicurezza nei confronti dei lavoratori impiegati e le disposizioni in materia igienico-sanitaria.

Si tratta di regole necessarie e di buon senso, per evitare che il fenomeno sfugga al controllo e finisca con il danneggiare bar, ristoranti e gli stessi consumatori. La proposta di Confesercenti nasce infatti proprio dall'esigenza di mettere un freno al proliferare di questo tipo di avvenimenti. Si vuole evitare che una permanente offerta commerciale finisca con il rendere assai precario, soprattutto nel periodo estivo e nei fine settimana, l'esercizio dell'attività di somministrazione da parte delle aziende della ristorazione lombarda che si trovano vicino ai luoghi dove queste feste si svolgono. È vero che questi eventi contribuiscono a rendere più vivaci le serate estive, ma va però sottolineato che uno svolgimento indiscriminato degli stessi finisce con il danneggiare chi esercita tutto l'anno l'attività di ristorazione con passione, spirito di sacrificio e professionalità. Gli sforzi imprenditoriali e gli investimenti, ad esempio per l'allestimento di dehors, rischiano infatti di essere vanificati proprio nel periodo dell'anno di maggior afflusso della clientela. Bar e ristoranti sono un punto di riferimento per dodici mesi: il servizio garantito alla comunità è continuo e qualificato. Il regolamento, oltre ad assicurare pari opportunità a tutti gli operatori, nel rispetto del principio della libera concorrenza, tutelerebbe anche e soprattutto i consumatori, che avrebbero ulteriori garanzie sulla qualità dell'offerta.

Tra gli obblighi previsti dal testo elaborato da Confesercenti c'è anche quello di esporre in modo chiaro e visibile al pubblico i prezzi praticati e le informazioni relative agli ingredienti utilizzati per confezionare gli alimenti somministrati. L'obiettivo, in definitiva, è ridurre il rischio che questi eventi siano organizzati in modo approssimativo ed estemporaneo. *cod 15975*

LETTERA APERTA A BARISTI E RISTORATORI

In questi ultimi anni la proliferazione di sagre, feste popolari, circoli privati e comitati vari ha subito un'accelerazione che giudichiamo eccessiva e inaccettabile, raggiungendo vere forme di sleale concorrenza nei confronti degli esercizi commerciali di somministrazione di alimenti e bevande.
Queste manifestazioni hanno assunto un carattere di permanente offerta commerciale tale da rendere precario, soprattutto nel periodo estivo e nei fine settimana, l'attività di bar e ristoranti. Federazione italiana esercenti pubblici e turistici e Confesercenti Lombardia ritengono indispensabile proporre alla Regione l'adozione di un regolamento al fine di garantire un corretto svolgimento di questi appuntamenti, garantendo altresì sicurezza nei confronti dei consumatori e pari opportunità per tutti gli operatori.

Sostieni anche tu la petizione per la regolamentazione di sagre e feste popolari, per chiedere:
- il corretto svolgimento di queste iniziative;
- maggiori controlli amministrativi e igienico sanitari;
- sicurezza nei confronti dei consumatori;
- pari opportunità per tutti gli operatori.

Per aderire basta digitare l'indirizzo **www.confesercenti.bergamo.it/sagre.asp** oppure rivolgersi agli uffici Confesercenti per avere copia del Regolamento proposto alla Regione Lombardia.

Girotonno a Carloforte
Vince il genovese Merlino

Il 40enne Francesco Merlino di Genova, assistito dall'albanese Eduart Cauli, si è aggiudicato la vittoria finale dell'edizione 2010 della gara gastronomica internazionale del "Girotonno" di Carloforte (Ci). Sia pure per pochi punti (84,14 di media contro 83,36), con la ricetta del "Torrone di tonno con nocciole di Tropea" ha battuto la coppia giapponese di Yuta Sato e Hiro Nozawa che avevano proposto un "Mille veli di tonno rosso e fegato d'oca affumicato". Più distanziati nelle valutazioni della giuria il turco Haşim Demirtaş (in coppia con Yahya Erdogan nel preparare il "Riso pilaf al tonno e dolama di tonno") e lo statunitense Dominick Tesoriero (con Alice Perdesen) che ha presentato dei "Peperoni ripieni".

Ma chi è Francesco Merlino? Noto cuoco del "Soho" di Bogliasco (Ge), già capo chef del "Ristorante Zeffirino" prima e del "Costa lounge & bar C-Dream" dopo, ex titolare dell'Osteria Borgo Antico di Recco (Ge), è conosciuto dal pubblico televisivo per le ultime due edizioni de "La Prova del Cuoco" di RaiUno. Si è imposto con un mix di esperienze mediterranee che rappresentano la caratteristica del suo modo di fare cucina. L'essere ligure non è stato fra l'altro un dettaglio da poco nel confrontarsi a Carloforte, isola "ligure" in Sardegna.

Una gara combutta tutta a colpi di innovazione, tradizione e valorizzazione del prodotto simbolo di Carloforte, quel tonno rosso (il Bluefin) ancora oggi pescato col sistema secolare della mattanza e che solo un'assurda normativa potrebbe fare scomparire a causa della dissennata pesca industriale compiuta per lo più dai giapponesi. ma non c'è solo tonno sulla tavola dei carlofortini: tradizioni gastronomiche liguri, mediterranee e nord africane si sono intrecciate nel corso del tempo e sono state conservate dai profughi tabarkini adattandole alle nuove risorse alimentari che trovavano sull'isola. L'influenza araba si avverte nel cashcà, variante del cuscus a base di semola cotta a vapore e arricchita con verdure cotte a parte. Ancora oggi si preparano i maccaruin, lo stocafisso alla tabarkina, la cassolla, zuppa di vari tipi di pesce e crostacei in salsa ristretta, con olio, pomodoro, prezzemolo e aglio. Da segnalare per la sua semplicità la cappunnadda.

A farla da padrone è comunque il tonno, di cui non si butta via quasi nulla. La bottarga, il musciamme, il cuore e tutte le interiora sono lavorate dalle abili mani dei tonnarotti. Agli abili ristoratori dell'isola va il merito di aver saputo rispettare la tradizione e di aver preso spunto per arricchirla. *cod 15825*

TORRONE DI TONNO CON NOCCIOLE DI TROPEA

INGREDIENTI (per 20 persone): cuore di filetto di tonno 2 kg, uova di tonno rosso fresche 200 g, cipollotti rossi di Tropea (piccoli) 1 kg, peperone rosso 600 g, limoni non trattati 4, pistacchi di Bronte freschi 300 g, arance rosse non trattate (Tarocco o Sanguinella) 6, semi di finocchio 100 g, timo Limonino fresco 1 pianta, miele di corbezzolo 300 g, olio extravergine ligure (taggiasche/leccine) 1 litro, aceto bianco di vino 150 cl, sale a sfoglie 200 g, pepe nero in grani qb, ostie 20

FASE FINALE DI PREPRAZIONE: salare i trancetti di tonno con sale a sfoglie in superficie e servire con una maionese di uova di tonno ottenuta emulsionando le uova crude del tonno con aceto bianco di vino, alcune gocce di limone e olio e maionese di peperone rosso, ottenuta cuocendo intero al forno, spennellando, eliminando semi e parti bianche di vegetazione ed emulsionandolo con sale e olio sempre a freddo.

La ricetta completa e tutti passaggi della preparazione su ***www.italiaatavola.net****.*

Fuori dal tunnel

Turismo sul web, anche i ristoratori devono aggiornarsi

di Alfredo Zini

Con la bella stagione è di rigore interrogarsi sull'andamento dell'economia italiana e in particolare sulle previsioni dei consumi. L'Istat ci ha comunicato finora i dati ufficiali del Pil annuale e il risultato non è confortante. Il Prodotto interno lordo è calato nel 2009 del 5,1%, nonostante a un certo punto si fosse cominciato ad annunciare l'uscita dal "tunnel". Dichiarazioni di speranza erano sulla bocca di tutti. Non si faceva altro che inviare segnali incoraggianti nella speranza o nell'ipotesi costruita a tavolino che la crisi si superasse con l'ottimismo delle belle parole. Per sapere se il peggio è passato dovremo aspettare almeno i dati sulla ricchezza relativi al primo trimestre 2010.

Alfredo Zini
Vice presidente Fipe-Confcommercio affronta i temi sindacali del settore

Vero è che la leggera crescita del periodo luglio-settembre, con un Pil appena appena sopra lo zero (0,6%), è stata purtroppo ampiamente smorzata dall'ultimo trimestre 2009 con i dati ancora con il segno meno (-0,3%). L'analisi sui motivi di queste oscillazioni è bene lasciarli agli economisti, ma rincuora il fatto che l'unico momento positivo in un'annata di economia da dimenticare abbia coinciso con il pieno della stagione turistica. Pur non potendo avere la presunzione di vantare il merito dell'unico periodo di crescita, è di conforto per la categoria almeno essere a conoscenza di questa coincidenza.

Sarà utile per gli esercenti concentrarsi su questo pensiero positivo, poiché quest'anno la stagione turistica si potrebbe presentare meno favorevole di altre annate. Il calendario del 2010 non fornirà grandi occasioni di micro-vacanze a cui gli italiani sembrano essersi dedicati, sia per un nuovo stile di vita, sia per una questione di portafoglio. Le festività, poi, sono lontane e non consentono neanche ponti coi weekend.

Secondo un sondaggio di Eurobarometro, mentre tutta l'Europa programma i viaggi, l'Italia è il Paese più depresso; in pratica è l'ultimo a mettere mano al piano ferie. Anzi, pare che molti abbiano già deciso di rinunciare alle vacanze e chi pensa solo a mini-fughe dalla città potrebbe finire per rifugiarsi nella tanto temuta offerta alternativa in grado di far credere ai consumatori che spenderanno meno e staranno bene ugualmente. Noi sappiamo che non è così, perché la qualità ha il suo costo e il raffronto non può essere fatto solo sulla base dei prezzi, rischiando di emulare le gare di appalto al massimo ribasso, ma sul rapporto qualità/prezzo, cioè sulla base dell'offerta vantaggiosa.

Il nostro problema, dunque, diventa un altro: come far sapere a questo consumatore spaesato e impoverito che esiste, per usare un gioco di parole, un'alternativa all'offerta alternativa? Che sarebbe poi l'offerta enogastronomia tradizionale rinnovata e rivisitata.

Sempre secondo Eurobarometro, chi in Europa ha già programmato le ferie (49% dei cittadini Ue) ha anche già messo da parte i soldi per il viaggio. Ma, esclusi i rassegnati a stare a casa (21%), tutti gli altri cercano di partire risparmiando. Sul fronte dei viaggi, i voli low cost sembrano aver risolto il problema. Per il resto si affideranno a un fai-da-te, disdegnando agenzie e tour operator. Quella che sembrerebbe la brutta notizia di turisti scarsi e pure squattrinati potrebbe diventare invece un'occasione d'oro per la ristorazione in grado di offrire le tipicità del territorio a chi vuole nutrirsi di esperienze culturali.

E se noi ristoratori saremo in grado di trasmettere il messaggio che è proprio la nuova "vecchia trattoria" a garantire quella qualità ricercata anche nei piatti infarciti di sapere delle ricette della nonna, non avremo nulla da temere. Il tutto però dovrà passare per una comunicazione nuova. Il turista (secondo Eurobarometro) utilizza internet per mettere a punto l'itinerario e noi non possiamo essere sprovvisti dei mezzi con cui dialogare. *cod 16112*

IL DOLCE E LA SALUTE SECONDO ERNST KNAM

Presentate in anteprima le esclusive perle di gusto di **Ernst Knam** (*nella foto*). All'Hotel Boscolo Exedra di Milano l'evento "Il gusto prezioso per il benessere" è stato l'occasione per affrontare gli importanti temi legati alla nutrizione e al gusto. I dolci di Ernst Knam sono delle vere e proprie opere d'arte caratterizzate da ricercatezza, abbinamenti fuori del comune e ingredienti alternativi. **(M.F.)** *cod 16089*

CODIFICARE IL RISOTTO ALLA BERGAMASCA, LA NUOVA IDEA DI PINO CAPOZZI

A donare a Bergamo un "suo" risotto tipico ci ha pensato Pino Capozzi, il noto ristoratore-albergatore bergamasco. La sua ricetta ha l'obiettivo di valorizzare in particolare due prodotti tipici, il taleggio e la salsiccia, in dialetto la "loanghìna", oltre al vino Valcalepio bianco Doc. **(R.V.)** *cod 15655*

IL TOURING DEL GUSTO MONTESISSA PREMIA 18 RISTORANTI E "ITALIA A TAVOLA"

Su 42 ristoranti concorrenti (in rappresenza di Liguria, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Friuli Venezia Giulia) solo 18 hanno superato gli 80 punti previsti dal regolamento. Un particolare riconoscimento alla professionalità è stato assegnato alla testata "Italia a Tavola". **(M.F.)** *cod 15869*

IVAN SCEBBA VINCE IL COUS COUS FEST PREVIEW

Figlio d'arte, lo chef palermitano Ivan Scebba è il vincitore della gara "Vota lo chef del Cous cous fest" che si è svolta il 6 giugno scorso nell'ambito del Cous cous fest preview. Ha sbaragliando gli altri concorrenti con una ricetta di cous cous al nero di seppia e tartara di scampi. *cod 15817*

ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL CIOCCOLATO CON IL TEAM TECNICO DI ICAM

Composto da Roberto Fiorino, Riccardo Magni, Luca Mannori e Gennaro Volpe, con il coordinamento di Pier Paolo Magni, lo staff tecnico saprà divulgare tutte le specifiche peculiarità del mondo Icam, che sono alla base dell'alta qualità e dell'unicità dei prodotti per la pasticceria professionale. *cod 15642*

LA CUCINA FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, 20 CHEF RACCONTANO LA LORO ARTE

Venti grandi chef hanno raccontato per una ricerca dell'Accademia italiana della cucina il loro modo di fare ristorazione. Innovatori nel segno della tradizione, non sono attratti dalla cucina molecolare, ma l'80% di loro utilizza moderni metodi di cottura. **(M.F.)** *cod 16054*

Bocuse d'or Europa
Danimarca prima, fuori l'Italia

foto TCARON

CONCORRENTI IN GARA ALLA FINALE DI LIONE

1) Danimarca - **Rasmus Kofoed**
2) Norvegia - **Gunnar Hvarnes**
3) Francia - **Jerome Jaegle**
4) Regno Unito - **Simon Hulstone**
5) Svezia - **Tommy Myllymaki**
6) Finlandia - **Matti Jamsen**
7) Svizzera - **Frank Giovannini**
8) Islanda - **Thrainn Freyr**
9) Spagna - **Juan Andrès R. Morilla**
10) Olanda - **Marco Poldervaart**
11) Germania - **Ludwig Heer**
12) Polonia - **Rafael Jewelski**

I sogni dell'Italia si spengono a Ginevra. La cucina italiana, rappresentata da Alberto Zanoletti, chef della Locanda Armonia di Trescore Balneario (Bg), affiancato dal commis Andrea Toppi del Marchesino di Milano, allenato da Francesco Baldissarutti, sotto la guida esperta di Giancarlo Perbellini , chef del Ristorante Perbellini di Isola Rizza a Verona (2 stelle Michelin), non è riuscita, nonostante la buona prova offerta e i mesi di allenamento intensi, a passare le semifinali del Bocuse d'or al Salon Gourmet di Ginevra.

Le Selezioni europee del Concorso, che davano accesso diretto alla finalissima di Lione, sono state dominate dai Paesi del nord Europa. Il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla Danimarca, con il cuoco danese Rasmus Kofoed, 35 anni, chef patron del Restaurant Geranium di Copenhagen, già vincitore del bronzo nel 2005 e dell'argento nel 2007. L'argento è andato alla Norvegia, a Gunnar Hvarnes, mentre il bronzo alla Francia, rappresentata dallo chef Jerome Jaegle.

Nel corso della cerimonia di premiazione, presieduta dall'ideatore Paul Bocuse, sono stati assegnati anche i premi per il miglior commis, Cecile Panchaud (Svizzera, braccio destro di Franck Giovannini), lo Special Meat Price (il premio per il miglior piatto di carne) assegnato al Regno Unito, rappresentato da Simon Hulstone, e lo Special Fish Price (il premio per il miglior piatto di pesce) che è toccato alla Svezia, rappresentata dallo chef Tommy Myllymaki. Il giudizio insindacabile della giuria - composta dai migliori chef d'Europa (Patrick Jaros, Toni Morwald, Peter Goossens, Damir Crleni, Jakob De Neergaard, Pedro Subijana, Dimitri Demjanov, Jarmo Vasha-Savo, Eric Frechon, Kalla Kalman, Sturla Birgisson, Giancarlo Perbellini, Guido Debono, Andrè Van Doorn, Constant Michel Labarre, Brian Turner, Jaroslav Zidek, Mathias Dahlgren, Gerard Rabaey) e presieduta da Philippe Rochat, presidente del Bocuse d'or Europa, Fredy Girardet, presidente d'onore del Bocuse d'or Europa, e Joel Robuchon, presidente della giuria internazionale del Bocuse d'or - non ha ammesso l'Italia tra le migliori 12 nazioni tra le 20 partecipanti alla semifinale, che si sono sfidate ai fornelli. Nel corso della manifestazione è stata svelata la nazione che ospiterà le prossime sedi della Selezione europea: si svolgeranno in Belgio, a Bruxelles. *cod 15866*

Morelli è il re del sandwich con il prosciutto di Parma

È Giancarlo Morelli il vincitore del primo "Club Sandwich Contest". Il cinquantenne bergamasco, con un brillante curriculum internazionale e dal 1993 chef dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno (Mb), ha trionfato nella fantasiosa competizione culinaria organizzata dal Consorzio del Prosciutto di Parma per reinventare il celebre panino a 3 strati in chiave del tutto inedita.

Ingrediente principe della manifestazione è stato il Prosciutto di Parma in tre tipologie di stagionatura: 18, 25 e 35 mesi. La ricetta di Morelli, particolarmente articolata, è frutto dell'accostamento di un gran numero di ingredienti diversi tra loro, che però finiscono per amalgamarsi perfettamente esaltando il gusto del Prosciutto di Parma, scelto nelle due stagionature 25 e 35 mesi. *cod 15923*

Cavalieri della Cucina italiana Scibilia: No ai club esclusivi

Il 6 maggio scorso 11 cuochi italiani si sono riuniti alle Calandre di Rubano (Pd) per fondare ufficialmente i Cavalieri della Cucina italiana: Massimiliano Alajmo, Heinz Beck, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Enrico Cerea, Gennaro Esposito, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini, Niko Romito, Ciccio Sultano e Mauro Uliassi. L'idea di dare vita a questo gruppo coeso di professionisti, che si muove secondo un'unica linea guida, nasce dall'esigenza di tutelare e sviluppare il mestiere del cuoco e l'immagine della cucina italiana.

Matteo Scibilia, consigliere del ministero dei Beni culturali e patron dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb) ha scritto una lettera aperta per contestare l'ennesimo tentativo dei nostri grandi cuochi di creare una sorta di club stellato, piuttosto che unirsi anche con i piccoli ristoratori in nome della Cucina italiana. *cod 16027*

"Dopo qualche giorno di riflessione e dopo aver letto con un pizzico di meraviglia, che 11 grandi chef italiani hanno fondato un gruppo chiamandosi i Cavalieri della Cucina italiana ho deciso di scrivere, riflettendo ad alta voce. Cavalieri, quasi a indicare le battaglie, o forse uomini senza paura, che difendono le crociate, ma anche una idea che ho sottoposto al ministro Sandro Bondi, con cui collaboro per la salvaguardia della cultura della nostra Cucina, di istituire un Cavalierato per i nostri migliori cuochi, anche con lo spirito di premiare la nostra più fedele tradizione.

Quello che mi meraviglia e mi sorprende è l'ennesimo tentativo dei nostri grandi cuochi di creare una sorta di club stellato della ristorazione italiana, lodevole intenzione, ma non ci sono già Le Soste e i Jre (Jeunes restaurateurs d'Europe)?

Sembra quasi che ci sia un desiderio di dover e voler dimostrare che in fondo sono i migliori; sembra quasi che abbiano il desiderio di fare qualcosa al di fuori della grande famiglia della ristorazione; sembra quasi che non abbiano la volontà di confrontarsi e dialogare con gli altri. Noi comuni ristoratori e cuochi che non andiamo sui palchi o in televisione a fare la star, noi comuni ristoratori che paghiamo nei congressi per assistere ai loro show, noi comuni ristoratori che compriamo i loro libri per scopiazzare le loro ricette, noi comuni cuochi che non firmiamo libri, cibi, bevande, patatine, ravioli, scatolette, noi comuni ristoratori che fatichiamo a fare solo i cuochi e ristoratori abbiamo colleghi, e scusate l'ardire, che da tempo ci dicono, con voi non c'entriamo niente. Infatti le prime 4 associazioni nazionali raccolgono appena 400 ristoranti, non sarebbe il caso invece di costruire una casa più grande? Forse potremmo contare di più.

Non si riesce a capire che i grandi nomi devono trainare il settore, sarebbe come se nelle passerelle della moda sfilassero solo i grandi delle firme, o se in una squadra dopo una vittoria premiassero solo chi ha fatto goal, se non mi sbaglio premiano tutta la squadra. Ecco, a noi manca la squadra, che non può essere rappresentata solo da chi fa goal (tradotto solo da chi ha stelle Michelin). In Italia la nostra categoria si è sempre contraddistinta per l'isolazionismo atavico, ma qualcosa è cambiato negli ultimi tempi. Piuttosto che nuove sigle, non era il caso che proprio i grandi tirassero le file dell'associazionismo esistente, che problema c'è a rappresentare, il Buon Ricordo, l'Orpi (Ordine ristoratori professionisti italiani), la Uir (Unione italiana ristoratori), i vari Consorzi nati da tempo, come quello delle Marche o quello recente lombardo, o i gruppi spontanei dell'Emilia Romagna, o addirittura misurarsi per il rilancio di sigle storiche come la Fic (Federazione italiana cuochi) o l'Apci (Associazione professionale cuochi italiani).

Abbiamo ringraziato pubblicamente a Bergamo Lino Stoppani, per aver avuto il coraggio, riuscendo, di raccogliere decine e decine di cuochi nel tentativo, appunto di metterci assieme, e poi in sordina facciamo il contrario. Perché?"

Matteo Scibilia
Consigliere del ministero dei Beni culturali

Crisi e Ristorazione
Puntare sul "costa meno" non serve

di Matteo Scibilia

Qualche tempo fa un mio cliente dentista mi raccontava, incredulo, della vicenda delle cliniche dentistiche spagnole, letteralmente scomparse e chiuse nottetempo, lasciando centinaia di "pazienti" nel limbo di preventivi pagati, di lavori dentali iniziati e ora da finire, clienti attratti da costi e prestazioni più bassi dei colleghi italiani, e mi diceva che ci sono organizzazioni che portano con voli low cost alcuni nostri concittadini a curarsi nei Paesi dell'Est perché lì tutto costa molto meno. Tutti alla ricerca di ciò che costa meno, con l'illusione di risparmiare, e questo vale anche nel nostro mondo. Ad esempio il sushi a 10 euro: il richiamo attrae, ma quanti si chiedono dov'è la qualità e soprattutto cosa stanno mangiando?

Quante volte amici, conoscenti e clienti ci hanno detto: «Andiamo in vacanza in Grecia perché si spende meno della metà che in Italia»; e quante volte gli stessi ci hanno raccontato di vacanze in Spagna, favoleggiando di ristoranti e alberghi meno costosi dei nostri? Ci siamo sentiti sempre colpevoli: chissà come fanno gli altri Paesi ad avere prezzi più bassi, vivere meglio e guadagnare di più?

Matteo Scibilia
Buona Condotta di Ornago (Mi) e presidente Cuochi di Lombardia

Sempre un mio cliente, che opera nel settore bancario, molti mesi fa mi raccontava che in Grecia nessuno rilasciava ricevute fiscali e che per ottenere qualche documento che testimoniasse la spesa bisognava litigare. Stesso discorso per la Spagna. Io sono stato per lavoro a Praga e Bucarest, solo nei grandi alberghi i documenti erano regolari come in Italia.

A tutte le considerazioni fatte finora aggiungo che in questi Paesi il costo del lavoro è più basso che in Italia. Quindi perché il nostro Paese è caro? Perché noi guadagniamo di più? Non credo che sia soltanto perché paghiamo più tasse - e non vorrei addentrarmi in questo argomento... - ma basti pensare all'Irap, alla Tarsu, ai tanti piccoli e grandi balzelli di ogni giorno, senza contare che i nostri collaboratori arrivano ormai a 16 mensilità. E noi paghiamo, come diceva Totò.

Cosa voglio dire? I nostri concittadini "benpensanti" e pronti a sparare sul nostro mondo, accusandoci di essere evasori fiscali e quant'altro, non si sono mai accorti che i loro viaggi all'estero costavano meno proprio per le motivazioni che ho elencato? Fantastiche le isole greche, ma le ricevute fiscali? E i contributi, e le tasse?

Con il risultato che oggi, dato che tutti i Paesi dell'Ue hanno messo mano al portafoglio per non far fallire alcuni di questi, i miliardi di euro che anche l'Italia ha dovuto e deve sborsare sono in fondo sempre soldi nostri: quindi quelli che hanno fatto vacanze all'estero perché costavano meno oggi pagano la differenza, e purtroppo anche chi in Grecia non ci è mai stato.

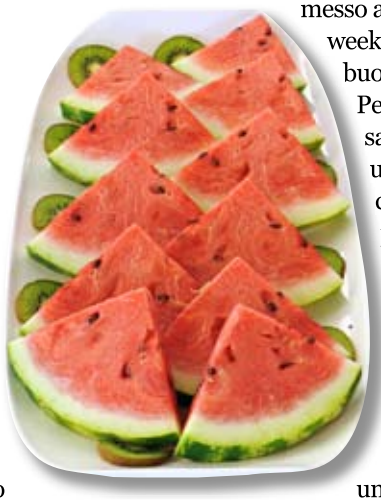
Qual è la morale? Certo quando si parla di soldi e di tasse si entra in un ginepraio, ma da qualche parte bisogna cominciare. Io sostengo che chi non paga le tasse, chi non fa la ricevuta, chi ha collaboratori in nero oggi fa concorrenza sleale rispetto a chi tutto questo lo fa, cioè chi è in regola e quindi ha costi molto più alti e offre un servizio e prodotti che costano di più.

Come fare? L'esperienza della Grecia insegna, si potrebbe cominciare a fare le vacanze in Italia, ricominciare a frequentare i ristoranti di qualità, a cercare la buona pizzeria, l'albergo che ti offre un servizio migliore, l'agriturismo vero, il gelataio artigianale. Ricominciare cioè a vivere meglio e non rincorrere tutto ciò che costa meno. *cod 15974*

GB Hotels e cuochi Nic
Il benessere si vede dal mattino

I GB Thermae Hotels di Abano Terme (Abano Grand Hotel, Due Torri, Grand Hotel Trieste & Victoria, Hotel Metropole, Hotel La Residence&Idrokinesis) e la Nazionale italiana cuochi (Nic) insieme per portare in tavola gusto e benessere fin dalle prime ore della giornata: questo il motore del nuovo progetto gastronomico messo a punto per lanciare un innovativo concetto di gusto e presentato all'Abano Grand Hotel, unico 5 stelle lusso di Abano Terme.

Obiettivo dell'incontro dello scorso giugno è stato quello di presentare le novità che gli chef dei GB Thermae Hotels, maestri nella gastronomia del benessere, in collaborazione con la Nic, hanno introdotto nei menu offerti agli ospiti dei 5 hotel. Tutto ciò per educare l'ospite al "mangiar bene", all'insegna del benessere, un mangiare sano ma anche gustoso, perché preparato da chi "lo sa far bene", da chi conosce gli alimenti, li trasforma e li propone a tavola. Un'offerta gastronomica di prodotti di qualità a partire dalla piccola colazione fino alla cena. Menu ragionati, tagliati su misura per l'ospite.



Per "assaporare" questa nuova proposta, i GB Thermae Hotels hanno messo a punto un programma weekend, "Buongiorno, buongusto e benessere - Percorso tra profumi e sapori", che ha inizio con una cena "buongusto" a cui segue un soft sleep propiziato dall'offerta di tisane rilassanti, per ricominciare il giorno dopo con la colazione del "benessere" e un trattamento termale "Benessere più".

Ad ogni risveglio una sorpresa colorata: cinque colazioni diverse per 5 colori accomunati dalla leggerezza dei prodotti freschi e stagionali selezionati dagli chef. I cinque colori individuati (il rosso, il giallo-arancio, il verde, il bianco e il viola) riguarderanno la selezione dei frutti e degli ortaggi freschi di stagione. Vietata frutta in scatola o macedonie zuccherate. Obbligatorio riappropriarsi dell'offerta della frutta fresca nella sua naturalità.

Tra le proposte non possono mancare centrifugati, yogurt, marmellate, burro centrifugato, miele, dolci home made, pane, bianco mangiare, prodotti biologici e fresche bevande. *cod 16109*

Onav è a una svolta
Corsi all'estero e progetti ambiziosi

di Salvatore Longo

A pochi mesi dall'elezione il nuovo gruppo dirigente ha sentito il bisogno di incontrare i delegati provenienti da tutt'Italia - in una convention che si è svolta lo scorso giugno a Rezzato (Brescia). Grande entusiasmo ha suscitato tra i delegati l'avvio del primo corso Onav all'estero: il 20 giugno una delegazione è atterrata in Cina per realizzare in collaborazione con le Università di Pechino e Shanghai l'accordo a suo tempo sottoscritto per la formazione di assaggiatori ed esperti nel settore della vitivinicoltura.

L'esperienza cinese non resterà isolata: iniziative similari sono infatti previste a New York, Parigi e Londra poiché come sostiene il presidente Onav **Giorgio Calabrese** «dobbiamo bere molto italiano, ma parlare molto inglese per insegnare ai consumatori di tutto il mondo la cultura del vino del nostro Paese». Un programma internazionale di questa portata è certamente una novità nel panorama italiano e rientra nelle finalità statutarie dell'Associazione impegnata dal 1951, anno della sua fondazione, nella diffusione della cultura del vino. Naturalmente all'impegno estero non può non corrispondere un'attività altrettanto incisiva in Italia dove il mondo del vino deve affrontare problematiche spesso dovute più a emozioni collettive che alla realtà. Purtroppo frequentemente è abitudine nazionale non affrontare i problemi con analisi approfondite e ricercarne le cause, ma - adottando il metodo "Sbatti il mostro in prima pagina": ciclicamente l'alcol è uno di questi.

Di questo - che è innanzitutto un problema culturale - l'Onav si sta facendo carico tra l'altro con corsi nelle scuole superiori e nelle Università per diffondere tra i giovani la cultura del vino e quei valori etici (propri dell'Associazione) che spesso nell'attuale società sono in crisi soprattutto tra gli under 21. Il propresidente Vito Intini ha illustrato i due livelli d'attività: da un lato l'apertura a gruppi sempre più ampi testimoniata dall'istituzione degli Amici Onav, dall'altro agganciare l'Associazione al mondo scientifico "portando la scienza nell'assaggio".Il primo step è stata la costituzione del Comitato Scientifico presieduto dal professor Gerbi dell'Università di Torino. Sul piano interno questi primi 8 mesi hanno fatto registrare un boom di iscrizioni: circa 1000, cifra notevole in presenza di una crisi generale che logicamente contrae tutte le spese non necessarie, e a volte non solo quelle. Il positivo trend delle iscrizioni è il miglior auspicio per la forte azione di potenziamento delle strutture associative con l'avvio di nuove delegazioni nelle province e nelle regioni (particolarmente al Centro e al Sud) in cui l'Onav non è ancora presente.

Infine Simonetta Carminati - delegato per la Lombardia e responsabile nazionale per la comunicazione - ha presentato la nuova immagine associativa, più moderna ed efficace. Insieme ai nuovi loghi e simboli è stato presentato Onav News, giornale on line diretto da Guido Montaldo, uno strumento agile ed efficace per essere presenti in un mondo in rapido divenire, assicurando alle migliaia di iscritti un'informazione omogenea. Il giornale ha già ottenuto il riscontro di migliaia di visite e pagine visualizzate, anche da molti Paesi esteri, primo tra tutti la Francia. *cod 15953*

Fisar, sfida nel nord ovest
Luigi Piaggesi è il migliore

La Giornata del sommelier Fisar 2010, che quest'anno ha visto insieme per la prima volta le delegazione del coordinamento dell'Italia nord ovest (Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna), ha consegnato il titolo di Miglior sommelier Fisar dell'Italia nord ovest a Luigi Piaggesi.

La giornata, patricinata dalla Provincia di Alessandria, ha avuto inizio con un convegno dal tema "Uno strumento di comunicazione: la carta dei vini", moderato dal giornalista Roberto Rabachino e ha visto intervenire come relatori l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Alessandria Lino Rava, l'enotecaia Monica Moccagatta e il produttore Walter Massa. A seguire è stato servito il pranzo sociale nel cortile del castello a cura di "Villa Delfini organizzazione eventi", dove Claudio Barisone, chef conosciuto per la sua cucina con il vino, ha deliziato i presenti con le sue specialità abbinati con i vini del Podere La Guardia di Morsasco serviti dai sommelier di Alessandria, delegazione che ospitava l'evento.

Il concorso ha visto i sommelier partecipanti cimentarsi sulla tecnica di servizio, su domande di cultura generale legata al vino e su una impegnativa prova di degustazione. Per la prima volta anche il pubblico è stato parte attiva al concorso, rispondendo alle domande e degustando i vini proposti ai concorrenti. La classifica finale ha visto il sommelier ligure Luigi Piaggesi della delegazione di Varazze primeggiare su tutti e ricevere il trofeo messo in palio dalla Rastal, sponsor ufficiale Fisar. Al 2° posto Orietta Ferrari della delegazione di Genova e

da sinistra Orietta Ferrari, Luigi Piaggesi e Maria Pia Gori

al 3° Maria Pia Gori della delegazione di Alessandria. I primi tre classificati parteciperanno al prossimo Concorso miglior sommelier d'Italia che si terrà a ottobre in Veneto. *cod 15806*

Arredare con gusto il vostro locale,
garantendo ai clienti pulizia e igiene, tagliando i costi di lavanderia.
Tutto questo è possibile grazie a Sopra&Sotto, l'elegante e innovativa linea per la tavola.
La tovaglia, in tessuto sintetico idro-oleorepellente, si presenta sempre pulita,
mentre il coprimacchia e i tovaglioli monouso in dry-paper
consentono un servizio rapido e impeccabile.
ARDIGO'
PROFESSIONAL
dal 1970
Via degli Artigiani, 4 - Sesto ed Uniti (Cremona) Fraz. Casanova del Morbasco
Tel. 0372 710704 Fax 0372 710719 e-mail: info@ardigosrl.it www.ardigosrl.it

Lo "splendido" Beccalli
Storico bartender di Portofino

di Carmine Lamorte

A Portofino, in uno degli alberghi più belli e lussuosi d'Italia, con vista mozzafiato sull'omonima baia, lavora uno dei barman meno noti del mondo del bartending, ma non per questo meno professionale o brillante di quelli che calcano costantemente le pagine delle riviste di settore.

Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

Da 40 anni sempre al banco bar dello Splendido. Ci troviamo di fronte a un fuoriclasse, che oltre che per la sua professionalità come barman, "splende" per umiltà e diplomazia. Durante l'incontro che ho avuto con lui, in una mattina di maggio, mi ha fatto visitare tutto l'hotel, come se fossi stato uno dei suoi clienti: in realtà, **Antonio Beccalli** (*nella foto*) è così con tutti, umano e amichevole, con una classe ed eleganza che ormai è rara da trovare, ma che i giovani che si mettono a fare il barman dovrebbero cercare come obiettivo. Antonio dirige una brigata di 12 persone in piena stagione per far funzionare i due bar, quello della Hall e quello della piscina. Oreste Rossi è il secondo di Antonio e poi i barman Iacobucci Alessandro, Grimaldi Davide, Calogero Lillo e Pilitteri Giorgio.

Antonio, originario di Crema, mi racconta di quando iniziò la sua carriera all'American Hotel di Milano, per passare poi dall'Hotel Select sempre di Milano. D'obbligo un'importante esperienza a Londra dapprima nel noto Quo Vadis degli anni '60 e poi al Bags of Nails, noto locale notturno della city. E poi Francia in Normandia e Parigi, Germania all'Intercontinental di Hannover per approdare nel 1970 allo Splendido di Portofino come secondo barman dell'allora noto Lelio Villa.

Nel 1974 diventa il bar manager di questo bar e da allora non si è più mosso. Conversando con Antonio, emerge che la clientela, che in maggioranza è sempre stata americana, oggi si suddivide tra americani, inglesi, tedeschi, francesi e si iniziano a vedere i primi europei dell'Est. E gli italiani, gli chiedo incuriosito? «Beh, gli italiani hanno quasi tutti lo yacht e le ville a Portofino, li vediamo solo nel week end, ma i nostri posti sono veramente limitati e quindi difficilmente riescono a trovare posto, essendo le 64 camere quasi sempre al completo dall'apertura alla chiusura» mi risponde.

Ma cosa beve la tua clientela? «Di tutto, i clienti si fidano di me e riesco sempre a proporre il drink adatto per ognuno di loro, di molti conosco i loro gusti e quindi è facilissimo per me accontentarli». Parliamo di nomi importanti, dalla finanza alla cultura, allo spettacolo... I drink sono quelli più attuali: Cosmopolitan, Mojto classici o alla frutta, Spritz vino rosso e champagne, frequente la richiesta del Long Island Ice Tea, che allo Splendido viene proposto con la Coca Cola a parte. Certo il Martini è sempre tra le richieste più affezionate degli americani, così come il Bellini. *cod 15857*

I cocktail dello Splendido

Jasmine: 4 cl Rum Jamaicano Myers, 3 cl Succo di lime fresco, 6 cl Succo di arancia fresca, 1 cl Malibù
Decorato con trancetto di cocco e lime
Bicchiere goblet grande

Lilium: 3 cl Rum Appleton white, 1 cl Galliano, 5 cl Succo fresco di pompelmo, 5 cl Succo di Ananas centrifugata, 6 cl Spumante brut
Decorato con Trancetto di Pompelmo e ciliegina rossa, con uno stecchetto di vaniglia
Bicchiere goblet grande

Tulip: 2 cl Drambuie, 2 cl London dry gin, 2 cl Campari, 7 cl Cranberry, 7 cl Succo fresco di pompelmo
Decorato con Fragola e mentuccia
Bicchiere Goblet grande

Tuffo nel caffè con Trismoka L'espresso è il re del menu

Non è cosa di tutti i giorni andare a "lezione di caffè". È quanto è capitato a un gruppo di giornalisti, invitati dalla Trismoka, torrefazione bresciana che ha sede a Paratico, in riva al Lago d'Iseo, a fare un tuffo nel mondo del caffè e delle sue meraviglie. Un festival dei sensi che ha stimolato a tutto tondo le capacità percettive dei professionisti della penna, che hanno avuto la possibilità di assaporare a fondo tutte le qualità della nera bevanda, sotto la sapiente guida di tecnici ed esperti.

A dare il via alla giornata di piacevole istruzione è stato il patron della ditta, **Paolo Uberti** (*a destra nella foto*), che ha tenuto accesa l'attenzione dei presenti con le più intriganti informazioni riguardanti la nascita del prodotto, illustrando il lungo e delicato percorso che porta dalla pianta alla tazzina. Uberti non

ha mancato di sottolineare come sia imprescindibile avere a disposizione una materia prima eccellente, che gli esperti di Trismoka vanno a reperire nelle più lontane regioni della terra, dal Brasile al Kenya, dalla Colombia all'India, alla Costarica e alla Nuova Guinea. **Andrea Lattuada** (*a sinistra nella foto*), campione italiano baristi, ha esposto i principi che stanno alla base della filosofia di Trismoka, impegnata nella formazione e promotrice di percorsi di formazione qualificati.

E dopo la teoria, la pratica. I partecipanti si sono trasferiti a Pilzone di Iseo (Bs) nella coreografia dell'Hotel Araba Fenice che dalla sua invidiabile posizione a filo d'acqua ha accolto il gruppo pronto per affrontare una originale esperienza culinaria. Ad aspettarli, al Ristorante Bella Iseo, lo chef Michele Lasco con un particolare menu in cui l'ingrediente caffè faceva la parte del leone. Prima un risotto al Gran Caffè Gourmet Trismoka e, a seguire, coppa di maialino Pata Negra con salsa al caffè Trismoka e pepe giamaicano. Per finire uno sfizioso sformato al cioccolato con cuor di Caffè Trismoka. *cod 15951*

WWW.BFIMPIANTIFRIGORIFERI.IT
BF IMPIANTI FRIGORIFERI
VENDITA ASSISTENZA
FORNITURE ALBERGHIERE
ARMADIO FRIGORIFERO 700 LT
-2°/+8°C
€ 1.050,00 + IVA 20%
offerte estate
CELLA FRIGORIFERA
Completa di motore e di scaffali
cm 120x180x216h € 2.900,00 + IVA 20%
cm 160x200x216h € 3.300,00 + IVA 20%
CUCINA 4 FUOCHI CON FORNO
Cucina a gas professionale 70x70
4 fuochi + forno
€ 1.550,00 + IVA 20%
Banco pizza completo di vetrina e bacinelle
€ 2.900,00 + IVA 20%
BANCO PIZZA COMPLETO
LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALE
Doppia parete, cesto 50x50 con maxi apertura piatti 38
€ 1.750,00 + IVA 20%
LAVORAZIONE ACCIAIO INOX SU MISURA
cm 100x70 € 500,00 + IVA 20%
cm 140x70 € 620,00 + IVA 20%
cm 180x70 € 690,00 + IVA 20%
cm 100x40 € 330,00 + IVA 20%
cm 140x40 € 400,00 + IVA 20%
cm 180x40 € 470,00 + IVA 20%
cm 100x70 € 380,00 + IVA 20%
cm 140x70 € 450,00 + IVA 20%
cm 180x70 € 540,00 + IVA 20%
Via E. Fermi, 23 - PEDRENGO - Tel e Fax 035 668085 - Cell 336 628308 / 347 7147331 - mail: bffrigor@tiscali.it

La Taverna del Capitano
Mare, cucina, ospitalità e famiglia

di Alberto Lupini

Sulla punta della penisola Sorrentina, a cui fa capo sul piano amministrativo, ma già costiera Amalfitana visto che si affaccia sul golfo di Salerno, in un piccolo borgo di pescatori, la Michelin conferma di essere attendibile: le due stelle della Taverna del Capitano di Marina del Cantone, frazione di Massa Lubrense (Na), sono più che meritate.

La famiglia Caputo offre un vero esempio di come la grande cucina italiana si può realizzare con semplicità, rigore e attenzione alle materie prime, con un intelligente equilibrio fra tradizione e innovazione.

Forse manca il lusso a volte esagerato di certi locali, o le legioni di camerieri e staff di cucina, ma se consideriamo il livello delle proposte di **Alfonso Caputo** (*nella foto sotto e nella pagina accanto, in basso*), che ha imparato l'arte dalla mamma Grazia, ancora oggi ai fornelli, per poi affinarla con grandi maestri come Gualtiero Marchesi, e l'impeccabilità del servizio in sala curato dalla sorella sommelier **Mariella** e da suo marito, il maître **Claudio Di Mauro** (*nella pagina accanto*), la terza stella del 39enne cuoco napoletano la si potrebbe attribuire ad honorem. Le ragioni stanno in una squadra affiatata che si chiama "famiglia".

Già, la famiglia. In questa baia quasi sperduta (occorrono 40 minuti di auto in media da Sorrento...), dove la natura e l'ambiente giustificano da sole un percorso su tornanti di montagna, i Caputo sono riusciti a rendere di assoluto valore un'attività artigianale svolta da ormai 3 generazioni. Un lavoro che oggi si pone però ai massimi livelli internazionali anche per la capacità di rappresentare al meglio i profumi e l'essenza del territorio: dal mare, grazie a un rapporto con i pescatori del posto che garantisce ogni giorno il meglio del pescato, alla terra, con la scelta di fornitori di ortaggi biologici e materie prime di assoluta qualità.

Ricercati accostamenti (straordinario ad esempio il tonno ripieno di fiore di zucca e mozzarella) e la produzione interna di tutto (dal pane alla pasta secca trafilata come cent'anni fa, dalle confetture ai fagiolini sott'olio) ne fanno un tempio da veri gourmet.

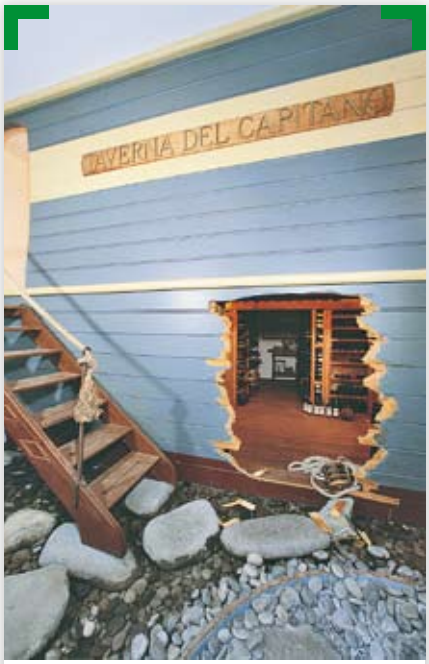
Il ristorante, affacciato sulla spiaggia e su uno dei più bei tratti di mare della costiera, è stato sapientemente ricavato da un'antica casa di pescatori proprio al centro della baia di Marina del Cantone. A farla da padrone in sala è la presenza di un legno chiaro che richiama l'idea di stare in una comoda barca, senza alcuna concessione a richiami scontanti (reti o ancore), ma nemmeno a freddi arredi di tendenza. Vince l'idea di stare in una bella casa, in famiglia, dove i Caputo coccolano il cliente-amico e gli offrono secoli di tradizioni culinarie di cui sono fedeli sacerdoti, senza rinunciare alla modernità delle presentazioni e delle rivisitazioni di classe.

E a fianco dell'ospitalità a tavola, i Caputo garantiscano anche quella di una locanda ricercata, ma anche qui senza eccessi. Le stanze sono l'ambientazione moderna delle vecchie case dei pescatori, con i soffitti a volta, i pavimenti in ceramiche di Vietri e riproduzione di antichi disegni, ed offrono un comodo e dolce relax.

Un complesso che nasce con nonno Alfonso, per anni punto di riferimento per il paese con la salumeria, il forno a legna, il mulino ad acqua, il frantoio, una mini-azienda erogatrice di corrente elettrica e il pontile di approdo a Marina del Cantone. Il figlio Salvatore, abbandonata la vita di capitano di lungo corso portò la nave sulla terra ferma per dare ai turisti un'accoglienza adeguata.

Da qui la nascita della Taverna del Capitano che, prima grazie alla moglie Grazia e poi coi figli Alfonso e Mariella, si è oggi imposta come un porto sicuro per i buongustai.

cod 15981



LA CANTINA

Separata dal ristorante da un vicolo che porta al mare c'è la cantina, il regno di Mariella, sommelier di casa Caputo. A metà fra vetrina di designer e museo marino, l'edificio a filo strada accoglie la riproduzione perfetta di un gozzo sorrentino in legno di ciliegio infranto sugli scogli e la battigia pietrosa della baia di Marina del Cantone. Perfettamente climatizzati si trovano vini di tutto il mondo (a partire ovviamente da quelli campani) alloggiati in una stiva divisa in due ponti: in basso i bianchi e in alto i rossi. La tecnologia la fa da padrone nella conservazione quasi impossibile (il vino in una barca con acqua vera sul fondo), tanto da aver meritato il premio Bacardi Martini L'Espresso come "La migliore cantina dell'anno 2000".

Alice tra vigne venete Relax e tanto Prosecco

di Roberto Vitali

I quotidiani freschi di stampa li trovi prima di colazione, sul tavolo il biglietto del "buongiorno" con una poesia di Mario Soldati e l'elenco delle bevande e dei cibi con cui puoi cominciare la giornata (con attenzione ai biologici e ai tè orientali), il cappuccino o l'espresso ti arrivano al tavolo coperti per essere ben caldi sino all'ultimo.

Sono le prime attenzioni che trovi con piacere quando inizia la giornata da "Alice, relais nelle vigne", angolo di dolce paradiso su una collinetta panoramica nella campagna tra Vittorio Veneto e Conegliano. Siamo nella gioiosa Marca trevigiana, la culla del Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene. Il richiamo al vino è già nel nome, "Relais nelle vigne", e il motivo c'è. Primo, perché le vigne si estendono per davvero intorno a questo antico casolare contadino, ristrutturato in 10 camere pensate per esaudire le esigenze e anche i desideri di chi viaggia per lavoro o solo per piacere. Secondo, perché le ideatrici e titolari di questo angolo meraviglioso dove trascorrere giorni di vero relax sono due "donne del vino", titolari di un'azienda che, collegandosi al relais, si chiama "Le vigne di Alice". Due donne che amano la loro terra e la qualità della vita, 5 ettari soltanto di vigneto nella zona più vocata del Prosecco Docg, quattro prodotti, tutti con bollicine.

Cinzia Canzian (*nella foto, a sinistra*), studi classici, esperta in pubbliche relazioni, segue la comunicazione e il marketing aziendale. Dal 2004 si dedica a "Le vigne di Alice" insieme a **Pier Francesca Bonicelli** (*nella foto, a destra*), enologa. Entrambe vengono da famiglie produttrici di Prosecco, ma hanno voluto creare un "loro" Prosecco, che ha appunto quattro facce.

La prima è quella di "Alice Extra Dry", un vino che esprime a pieno le caratteristiche aromatiche del vitigno. Il "Doro Brut" è un Prosecco da una selezione di uve per ottenere il meglio in termini di qualità e personalità. "Alice Tajad" nasce dalla fusione di 4 vitigni autoctoni (oltre al Prosecco, Verdiso, Boschera e Bianchetto): ne è venuto un vino perfetto come aperitivo. Infine "Alice Osé", la "quota rosa" della produzione, ottenuto con parziale macerazione sulle bucce di Prosecco e Marzemino.

Il rito del benvenuto, al Relais nelle vigne, non può che essere un fresco bicchiere di Prosecco con piccoli assaggi di formaggi e salumi locali. Inizia così un'esperienza che non si potrà dimenticare facilmente.
cod 15837

OPEN

A Buccinasco (Mi) apre "S.Event"
Un locale di frontiera dove tradizione, tendenza e creatività si fondono grazie alla professionalità del giovane cuoco Marco De Vincentis. In un'atmosfera moderna, il locale di Buccinasco, alle porte di Milano, propone eccellenze gastronomiche dai sapori raffinati. **(M.F.)** *cod 15685*

A Firenze apre il "Convivio"
L'hotel Ac Firenze ha assunto la gestione del ristorante interno, ribattezzandolo "Convivio". Il cuoco, Francesco Pugi, che ha lavorato per altre realtà toscane, ha un'ottima conoscenza dei sapori autoctoni e delle specialità locali ed offre menu adatti a tutte le occasioni.
cod 15926

La Credenza, vini e formaggi locali per tutte le tasche

In principio era mozzarella e pomodoro, poi un filo bianco latte sempre più profumato. Non è uno dei classici e un po' inflazionati wine bar, ma un nuovo "*bar à fromage*".

Un favoloso mondo di caprini, vaccini e pecorini tutti del territorio vicentino, proposti a pranzo e cena in compagnia di vini al bicchiere e abbinati a pane, grissini, confetture e mieli prodotti da piccole realtà locali.

Nell'atmosfera di una classica osteria di un tempo, all'enoteca-cacioteca "La Credenza" (via G. Marconi 16, Valdagno, Vi) si possono gustare formaggi senza dover stappare un'intera bottiglia. E soprattutto senza lasciarci un terzo dello stipendio.

Alla Credenza vengono proposti cicchetti e mono-porzioni (da 2 a 5 euro) corredati da schede anagrafiche molto complete. *cod 15938*

Roma eat and drink di Mariella Morosi

La Penna d'Oca, fresca sosta estiva dove regna il pesce

Un indirizzo sicuro **La Penna d'Oca** (via della Penna 53, Roma - tel 06 3202898), a un passo da piazza del Popolo, per gustare piatti che uniscono la tradizione della cucina romana alla fantasia del giovane chef Emanuele Maggio, creativo quel tanto che basta a esaltare il buono e il bello degli ingredienti. Il ristorante ha appena subìto un totale restyling tutto giocato su toni caldi ed è un approdo sicuro per una sosta golosa, magari all'aperto. Tra le specialità di pesce il rombo in crosta di pane con olive taggiasche e misticanza, gamberoni, scampi e mazzancolle di Gallipoli con maionese di agrumi. C'è anche un menu degustazione di mare: sei portate a 50 euro. Non meno interessante, a 45, quello di terra. New entry dell'estate è la carta delle insalate gourmet. *cod 15873*

Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

L'angolo del buongustaio, dove mangiare è un'esperienza

Si tratta di una tra le migliori cucine salentine che si possano gustare fuori dalla Puglia. Emanuele Folliero nel suo ristorante **L'angolo del buongustaio** (via G. Usellini 203, Roma - tel 06 52457967) è un ambasciatore appassionato dei sapori e dei profumi di una terra generosa. Offre i migliori piatti della tradizione con ingredienti scovati in masserie, orti e caseifici nonchè paste, squisitezze in conserva e sottolii di aziende artigianali. Si comincia con l'Antipasto tipico con pittule, pitta, polpettine di carne, olive e gli immancabili tarallini e friselle. Tra i primi piatti è d'obbligo la ciceri e tria, ovvero pasta e ceci, ricetta tipica salentina di San Giuseppe. D'obbligo le orecchiette al cacioricotta e alle cime di rapa, poi fagioli, cozze e cannolicchi, pezzetti di cavallo al sugo, baccalà alla salentina. Deliziosi il pasticciotto di pasta frolla alla crema e le crostate di marmellata. Va da sé abbinare con Negroamaro, Primitivo e Malvasia. *cod 15875*

Sosta da I Ginepri
Sapori della riviera degli Etruschi

di Marinella Argentieri

Separato dalla spiaggia da un giardino di ginepri secolari, l'hotel I Ginepri è una sosta irrinunciabile per gli appassionati di cucina di mare. A pochi chilometri dai centri medioevali di Bolgheri e Castagneto Carducci (Li) l'albergo ha completato una nuova parte di ristrutturazione che vedrà nel 2012 la fine dei lavori. L'angolo di paradiso trova nella cucina di Paola Cardellini, contitolare del locale con Alessandro Dughera, una punta di diamante. Alessandro cura la gestione manageriale dell'hotel e insieme a Paola segue l'uliveto di famiglia che da 15 anni produce sia olio extravergine a marchio Igp sia le qualità mono varietali: leccino, frantoio, moraiolo e pendolino.

I 10 quintali di olio prodotto sono in parte venduti in parte utilizzati per preparare le specialità: l'insalatina tiepida di calamari con vinaigrette di olive nere, le seppioline saltate alla salvia con purè mediterraneo, il timballo di tagliolini ai frutti di mare, il filetto di rombo in crosta di riso al nero, il baccalà alla livornese, per citarne alcuni. Il pesce, protagonista dei menu di Paola e dello chef executive Marco Paperini, viene pescato dal peschereccio di proprietà. *cod 15647*

Torelli e Pizza Pino La cucina italiana sbarca in Cina

A Ningbo, in Cina, a 200 km da Shanghai, è stato inaugurato il ristorante Pizza Pino. Si tratta della prima apertura di almeno altri 30 ristoranti in Cina nei prossimi 5 anni. Executive chef è **Francesco Torelli** (*nella foto, a destra*), 32 anni, che dopo esperienze in Italia e all'estero ha deciso di affrontare questa sfida. La Cina - racconta Francesco - è un Paese completamente diverso dall'Italia sotto tutti i punti di vista, molto complesso da vivere, anche in cucina. *cod 15538*

Una spa Imperiale

Cinque stelle di lusso a Taormina tra massaggi, relax e buona cucina

di Lucia Siliprandi

L'Hotel Imperiale Taormina domina dall'alto il mare da Capo S. Alessio alla baia di Naxos. L'edificio, ricavato da un albergo costruito nel 1900 e poi dismesso nel 1970, ha subito recentemente un importante restyling che ha ridonato fascino ed eleganza alla struttura. Design e concept contemporaneo, qui miscelati con estrema cura ai materiali locali, caratterizzano gli spazi interni. Le camere, tra cui primeggiano le Pool Suite e le Terrace Suite, dotate di jacuzzi esterna e terrazza panoramica, sono arredate con linearità e colori morbidi.

Lucia Siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

L'albergo cinque stelle lusso, firmato Elusive Hotel Collection, è situato nel centro storico di Taormina (Me) a due passi da Corso Umberto I, cuore pulsante della mondana località della costa orientale sicula. Una nuotata nella piscina a sfioro che domina il teatro Greco, un dolce far niente adagiati su comode chaise-longue, o un bagno di sole in riva al mare nelle vicine spiagge, raggiungibili con navetta privata, sintetizzano lo scorrere del tempo in questo luogo incantato. La spa offre sauna finlandese, bagno turco, docce emozionali, cascata di ghiaccio, mentre i trattamenti sono ispirati ai profumi della Sicilia. Come il massaggio "Imperiale", della durata di un'ora, detossinante e purificante. Prima una miscela di sali e una farina di agrumi essiccati misti ad oli essenziali esfoliano il corpo e ossigenano le cellule, poi un massaggio.

Da assaggiare i piatti del Ristorante Anfiteatro, preparati dallo chef Onofrio Brucculeri che interpreta le specialità della tradizione siciliana e mediterranea. Suggerito il cous cous con frutta secca e zuppa di pesce o i paccheri con pesce spada, ricci di mare, mentuccia e caviale di melanzane. *cod 15860*

Hotel Imperiale Taormina
via Circonvallazione 11, 98039 Taormina (Me)
Tel 0942 625202
www.imperialetaormina.com

Milano eat and drink di Cristina Viggè

I rassicuranti sapori mediterranei del 4Cento

foto Matteo Barro

Legno e luce. Silenzio e musica. E poi il verde del grande giardino, dove cenare nelle calde sere d'estate. Il **4Cento** (via Campazzino 14, Milano - tel 02 89517771) è un ristorante emozionale, in cui assaporare tutto il buono della mediterraneità, grazie a ricette stagionali. Piatti rilassanti, firmati da due chef che fanno coppia anche nella vita: Charlotte D'Isidoro e Diego Forte, figli di Alma e di una serie di esperienze in giro per il mondo. Due giovani entusiasti, che propongono una cucina leggera ma di carattere, che ben si esprime nelle acciughe fritte, nel risotto con caprino, erbe fresche e mandorle speziate, nelle trofie al pesto con noci e fagiolini, nella cotoletta di vitello con cipollotti in agrodolce su insalata di spinaci novelli e nelle tapas *italian style*. *cod 15812*

foto Matteo Barro

Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

Pregiati hamburger rigorosamente *home made* all'Item

Di manzo argentino e persino di wagyu neozelandese. All'**Item** (via Pompeo Leoni 5, Milano - tel 02 55230797) gli hamburger si fanno pregiati e raffinati. Tutti *home made*, preparati solo con carni selezionate, avvolti da pane soffice e accompagnati da fragranti patate fritte. Bocconi regali, da gustare in uno spazio contemporaneo, dall'anima newyorkese, dagli arredi vintage e dalle mille parole che si rincorrono su e giù, fino al grande soppalco; oppure fuori, nell'arioso dehors. Un burger lounge dal respiro internazionale, che non dimentica sfiziosità tex-mex, tenere steak nonché un dorato fish & chips, servito con salsa ranch. E se si preferisse un'insalata? Ecco la Nevada, realizzata con gamberi, filetti di cactus, avocado, bacon tostato e iceberg e presentata in una tortilla. Per dolce torta di pere, cioccolato e cannella con corredo di cocktail Honey Tini. *cod 15810*

Osteria Pinocchio è cibo e gioco per tutte le età

Ha aperto a Perugia l'Osteria di Pinocchio. Innovativa proposta ristorativa prima in Italia nel suo genere, creata sul binomio cibo e gioco per dare una risposta al bisogno di relax e buon gusto degli adulti e di cibo sano, fantasia e spensieratezza dei bambini.

Completamente ispirata alla favola di Pinocchio, ai suoi personaggi e ai suoi simboli negli arredi, nella proposta gastronomica, nell'abbigliamento di tutto lo staff (che interpreta i diversi personaggi), nelle attività di animazione in un concetto dinamico e coerente nei dettagli.

Dal ristorante per bambini in boiserie colorate che ricreano il "Paese dei Balocchi" si entra nella pancia della Balena e guidati da animatori si inizia la scoperta di un mondo fatto di gioco e cibo biologico ed equilibrato, ma soprattutto fantastico nelle forme e mangiato al ritmo di una meravigliosa storia. *cod 15983*

La Sucursal a Valencia è cucina d'avanguardia

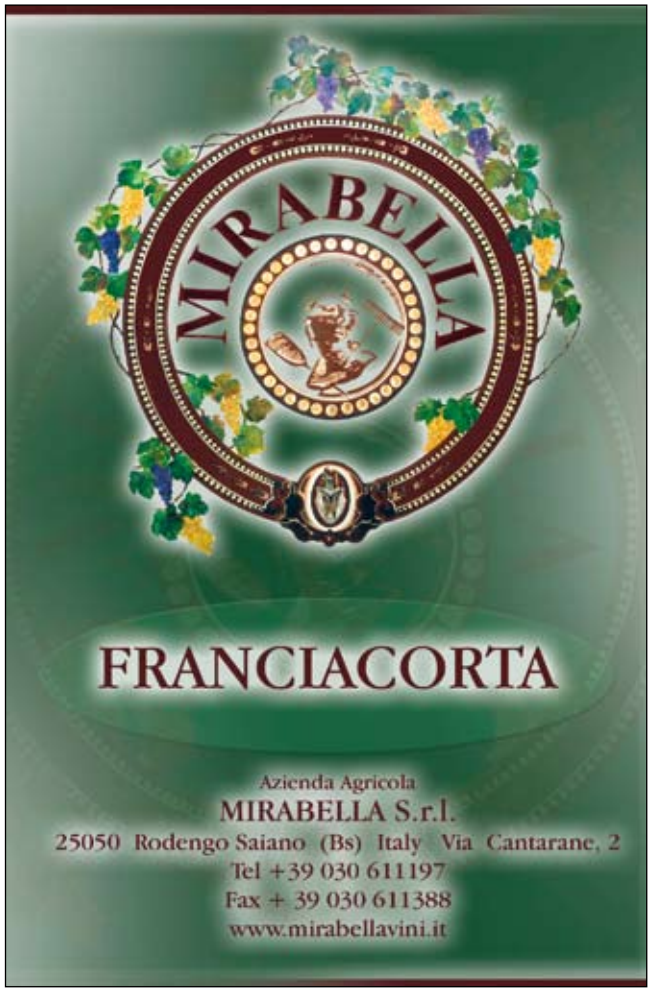
All'interno dell'Ivam, l'Istituto d'arte moderna, di Valencia il ristorante è tra i migliori della città. Raffinato e di design moderno, in stile minimal, La Sucursal propone una cucina creativa, dove i piatti della tradizione sono rivisitati utilizzando alcune tecniche culinarie d'avanguardia. Il suo menu di piatti tipici spagnoli, rivisitati con creatività e cura, sono impeccabili, saporiti, a base di pesce fresco, carne e verdura, tutto rigorosamente valenciano. **(J.S.V.)** *cod 15902*

Cena con artista Al Plaza di Milano il poliedrico Andy

Al ristorante milanese "Al Plaza", dove l'esperienza multisensoriale è la caratteristica principale, l'arte è di casa. In marzo è stata ospite la pop art di Ludmilla Radchenko, in maggio le sculture di Celio Bordin, ora l'arte di Andy dei Bluvertigo caratterizzata dall'utilizzo di fluon-colori che, illuminati da lampade blu, si accendono di toni fluorescenti.

L'arte come anello di congiunzione tra le discipline figurative e quelle enogastronomiche è stata protagonista dell'evento che ha scatenato anche la fantasia degli chef del locale, Alessandro Dematteis e Maurizio Marinoni. Nemmeno titolari Peter e Guendalina Motto hanno celato la loro passione per l'arte moderna.

Al Plaza la cucina d'autore si distingue per l'attenzione nella selezione delle materie prime e il rispetto della tradizione si coniuga alla fantasia negli accostamenti. **(M.F.)** *cod 16022*



Sapori e vista mozzafiato Lo Stuzzichino fa gola

di Vincenzo D'Antonio

Penisola Sorrentina e costiera Amalfitana hanno un loro affascinante quanto tortuoso momento di giunzione in una frazioncina collinare di Massa Lubrense (Na) che già nel nome evoca il ruolo: Sant'Agata sui due golfi. Arrivare a Sant'Agata sui due golfi da Piano di Sorrento può generare sentore di capogiro in conducente e passeggeri. Man mano che si sale, il mare ora appare sulla destra e ora sulla sinistra, sorta di maliardo effetto morganatico. Qui, ormai famoso in tutto il mondo, Cina inclusa, c'è il prode Alfonso Iaccarino: pressoché di fronte ad Alfonso c'è il Gregory bar, di cui è patron l'*evergreen* Peppe.

Per effettuare dolce sosta al Gregory bar ogni ora è propizia, da quella del mattino per sontuose prime colazioni, a quelle che di poco precedono il mattino, e ciò soprattutto nel calde (mai afose) notti estive. Gregory bar, nei fatti, è costola del ristorante Lo Stuzzichino, patron Mimmo, fratello di Peppe. In cucina i prodi genitori: Filomena e Paolo. Mimmo racconta i piatti e trasmette tutta la prorompente passione di famiglia: fiore di zucca di ricotta vaccina e una fetta di fiordilatte di Arola. Si prosegue con un delicato ma non femmineo incontro fra la provola vicana e un bel trancio di pesce bandiera, e ancora gamberetti di nassa su letto di crema di piselli. Per chiudere crema al caffè sormontata da soffice spuma di mandorle... da favola. *cod 15814*

Agrigusta *di Alessandro Maurilli*

Ad Antey un "giardino fiorito"

Antey-Saint André (Ao) - La famiglia Artaz ha capito bene come coniugare lo spirito di montagna a quello del relax e del gusto. Lo ha fatto in quella che era la casa di proprietà, in piena Val d'Aosta, ad Antey, dando vita ad un vero e proprio "giardino fiorito". Si perché il nome dell'agriturismo vuol dire proprio questo in francese, "Au Jardin Fleury".
Un'azienda agricola di 22 ettari dove gli Artaz coltivano soprattutto mele renette senza uso di concimi chimici. Inoltre l'azienda ha al suo interno un allevamento di circa 60 capi di pezzati rossi valdostani, i bovini per eccellenza da queste parti che offrono un buon latte e quindi buoni formaggi. Vi sono poi animali da cortile, ortaggi e alberi da frutto, senza dimenticare gli splendidi fiori che hanno suggerito il nome dell'agriturismo. Gli alloggi, di recente ristrutturazione, sono dotati di tutti i comfort e si compongono di una o due stanze da letto. Tutto arredato con mobili della tradizione valdostana e naturalmente con nomi che rimandano allo spirito dell'azienda (mela, violetta, menta e così via). L'agriturismo sorge anche in un punto strategico per gli amanti delle passeggiate che si offrono numerose all'occhio del più appassionato escursionista come del più inesperto neofita della montagna e permettono di apprezzare lo splendido panorama del monte Cervino, di cui Antey St Andrè vanta una vista spettacolare ed esclusiva. Da qui sarà poi facile anche raggiungere le vette vicine per sport di montagna, dallo sci d'inverno, all'alpinismo d'estate. E finita la giornata di relax a spasso, rientrando al giardino dei fiori il naso sarà attirato dai profumi del ristoro dell'azienda. Solo prodotti aziendali utilizzati per le ricette tipiche della Val d'Aosta: da motsetta e lard con castagne e miele, alla seupa a la valpellinentze; ancora rigatoni alla fontina, risco con fonduta, trota alla valdostana e non dimenticate la torta di mele, fatta con le renette coltivate negli alberi della famiglia Artaz. *cod 15751*

Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità

Au Jardin Fleury
Loc. Capoluogo 3, Antey-Saint André (Ao)
Tel 0166 548372 - Cell 329 7508762
www.agriturismoantey.com

ROMEO HOTEL TRA I MIGLIORI ALBERGHI DI CONDÈ NAST
Condè Nast Traveller, tra le più importanti riviste di turismo a livello internazionale, ha inserito il Romeo Hotel di Napoli nella Hot list 2010. Del Romeo sono stati premiati il design, la splendida vista, il servizio sempre attento e la gustosa cucina dello chef Andrea Aprea. *cod 15483*

AL CAPOFARO MALVASIA & RESORT, IN CUCINA DI GIACINTO
Il rinomato resort a 5 stelle di proprietà della famiglia Tasca d'Almerita ha dato il benvenuto agli ospiti per la stagione 2010 con una novità in cucina: il cuoco Riccardo Di Giacinto. Il giovane chef laziale promette di stupire i commensali con abbinamenti fantasiosi. *cod 15636*

BAR ILLY MURENA SUITE, IL MIGLIORE PER FIPE-DOLCITALIA
Il bar di Genova, con una tradizione di famiglia di 30 anni, assicura l'eccellenza in tutto ciò che propone: dalla qualità dei prodotti alla cura del servizio alla ricercatezza dell'ambiente. Caratteristiche che hanno portato il Murena Suite ai tre chicchi e tre tazzine nella guida bar Gambero Rosso 2010. *cod 15690*

CAOL ISKHA E CAPOFARO, HOTEL TOP PER SUNDAY TIMES
Il Boutique hotel Caol Iskha, elegante oasi di charme immersa nel verde lungo il fiume Anapo alle porte di Siracusa, è stato incoronato dal *Sunday Times* tra gli "hot 100" d'Europa insieme al Capofaro di Salina. *cod 15876*

UNA PERLA DI NAPOLI NEL CUORE DI MADRID - Il ristorante pizzeria "Perla di Napoli" si affaccia su Calle Santa Engracia, dando il benvenuto con una gigantografia del golfo di Napoli. Qui la tradizione è rispettata dalla presenza del maestoso forno a legna, orgogliosamente ribattezzato "la perla della perla" e con i veri sapori partenopei. Ad accoglierci Gaetano, il proprietario. **(L.D.A)** *cod 16088*

A MILANO MENU SPECIALI PER TIFOSI GOURMET - Durante i Mondiali in Sudafrica il ristorante con giardino dell'Hotel Enterprise di Milano ha proposto la scelta di una "partita culinaria" (dessert, vino, acqua minerale e caffè a 25 euro) aperta alla città. **(M.F.)** *cod 15988*

Cena da Arlecchino

Piatti tipici del territorio bergamasco in un suggestivo borgo medievale

di Bruno Federico

Franco Moretti, artista della cucina innamorato della sua valle Brembana, vero ambasciatore del territorio, ci sorprende ogni volta con le sue specialità estrapolate dalla disponibilità stagionale e giornaliera che riesce a reperire nel territorio.

Preparate con passione e coerenza dando sempre un valore e uno spessore nell'esaltare le qualità organolettiche, l'equilibrio e la delicatezza non stancando mai. Stuzzicando l'appetito in un crescendo di sapori e di piaceri, profumate frittatine di erbe locali, uova fresche e caprini, particolari salumi artigianali abbinati a sapienti e delicate stracchini reperiti nelle stalle dei contadini di zona, prodotti che non arriverebbero mai sui mercati e nei negozi specializzati. Grande festival nei primi piatti: tutte le paste sono fatte in casa, dalla ricca serie di tortelli, delicatissimi alla ricotta di caprino e funghi ai saporiti allo strachitund, fino ai personalissimi con stracotto, formaggio di monte e sugo ristretto. Imperdibili i casoncelli, vera e propria specialità, piatto da record.

Continuando nei secondi, troviamo tutta la sapienza e conoscenza di queste zone dove la cucina non è mai stata tenuta in grande considerazione. Franco con la sua passione e grande umiltà ci dà emozioni con prelibati carne di pollami, conigli e ovini di provenienza dalle varie zone brembane, facendoci riscontrare tutte le loro diversità e peculiarità. Piccola selezione di formaggi "di nicchia" come il Camisolo.

Dessert fatti in casa sempre diversi e sempre più accattivanti, ottima cantina, con il servizio curato, caldo e simpatico della sorella Patrizia. Il luogo è incantevole e romantico, con vista sull'antica strada Priula, nel medievale borgo di Oneta con la casa-museo di Arlecchino. *cod 16069*

Bruno Federico
Chef e sommelier de La Caprese di Mozzo (Bg), ci presenta i suoi colleghi

Taverna di Arlecchino
via Oneta, 24010 San Giovanni Bianco (Bg)
Tel 0345 42458 - Cell 338 7600882
www.tavernadiarlecchino.it

Tutto biologico nei masi Gallo Rosso

Biologico fuori e dentro: nei biomasi Gallo Rosso batte un cuore bio. Argilla, pietra, legno sono i materiali naturali utilizzati per la loro costruzione, rendendoli oasi di salute.

Tra le particolarità, ogni maso è fornito di interruttori biologici, per evitare la formazione di campi elettromagnetici, e dispone di fonti di energia alternative e rinnovabili come biogas, energia solare, riscaldamento a legna, con trucioli di legno. Il maso Gallo Rosso Callhof a Lana (Bz), offre ad esempio succo di mela, confetture di frutta, erbe aromatiche, frutta e verdura di stagione, vino proveniente dai propri vigneti. Il tutto prodotto secondo i dettami della bioagricoltura. Ad Andriano (Bz), il maso Gallo Rosso Burg Wolfsthurn è un romantico castello del XIII secolo, circondato da frutteti biologici. *cod 15943*

La tavola con la camicia

Idee per l'estate: tessuti maschili e mattonelle di Caltagirone

di Ezio Zigliani

Tovaglie sartoriali, sottopiatti in ceramica, posate in resina bianca, fiori di campo, vecchie brocche colme di bevande dai colori accesi. Ecco come Nicola Falappi (*nella foto sotto*), giovane consulente d'arredo e design, vede la tavola per la stagione più calda dell'anno.

Chi è Nicola Falappi?

È un fiorista bresciano che ha abbracciato i concetti della decorazione creando un suo primo concept in un piccolo negozio di 14 metri quadrati. Successivamente ha ideato uno spazio molto più grande e di ricerca: partendo dai profumi, dall'oggettistica e da tutto quello che poteva servire per decorare ha iniziato a collaborare con architetti e ha iniziato il suo percorso di crescita. È nata così, da un lavoro di squadra, Areadocks: ai fiori e all'arredo abbiamo aggiunto la componente "cibo", ma quando questo aspetto è diventato l'elemento caratterizzante del locale ho deciso di staccarmi e dar vita a Studio Quaranta (**www.quarantastudio.it**), uno spazio polifunzionale che punta a considerare tutti i materiali come elementi decorativi.

Quanto è importante per un ambiente poter trasmettere una propria personalità?

Analizzando la decorazione floreale per la tavola abbiamo interpretato a nostro modo il concetto di food design: è il cibo stesso che diventa la decorazione della tavola. Ai nostri clienti consigliamo sempre di osservare la posizione del tavolo e la luce avendo cura di rispettare le stagioni. Un tavolo che deve ospitare persone che spesso non si conoscono, come nel caso di una cena di lavoro al ristorante, deve rispecchiare la personalità del locale e dunque della cucina che si propone. Tutto il contesto è

foto del servizio: Ezio Zigliani

importante e deve potersi evolvere durante i vari periodi dell'anno.

Durante un banchetto in cantina, a base di caviale e Franciacorta, abbiamo avuto il piacere di sedere a una tavola curata da Studio Quaranta. Ce la puoi raccontare?

Parlando con i titolari della cantina è emerso che il menu era stato creato su misura per gli ospiti della serata. Abbiamo così scelto di realizzare delle tovaglie ispirate al concetto sartoriale e tali da sembrare delle camicie cucite addosso al tavolo, utilizzando i tessuti di un noto camiciaio bresciano. Da queste micro fantasie maschili abbiamo creato dei runner realizzati a mano e con bottoni in madreperla. Assemblandoli creavano degli arcobaleni e dei giochi di colore. I centritavola, dei cubi vegetali ricoperti da foglie di galax e con una decorazione superiore opulenta costituita da bacche, frutti e fiori, volevano invece rappresentare le tante sfumature del vino.

La tavola ripresa nel servizio si rifà a quella serata. Quali concetti richiama?

Si tratta di un allestimento semplice e senza troppe pretese. Per il sottopiatto ho scelto di posizionare quattro mattonelle di Caltagirone dipinte a mano. Mi sono immaginato una cena mediterranea, in terra sicula, a base di pesce e verdure. Bianco predominante, affiancato da decorazioni floreali, come ortensie o peonie raccolte in giardino, che sposa bene l'idea dell'estate. Il colore è dato dal tovagliato, dalle vecchie brocche colme di bevande e dal piatto: semplice, arabesco, disegnato da Rosaria Rattin per Kose Milano. Lo troviamo abbinato a una posata, completamente destrutturata, in resina bianca. Le ciliegie, riposte nel bicchiere all'interno di un cartoccio di foglia verde, sono un ideale benarrivato per gli ospiti.
cod 16075

Il designer Karim Rashid firma la nuova Sodastream

Sodastream, leader mondiale nella preparazione domestica di bevande gasate, presenta il suo nuovo apparecchio di design in edizione limitata creato in collaborazione con il designer di fama internazionale Karim Rashid. Entrambi vincitori di premi di design internazionali, Sodastream e Karim Rashid uniscono le forze per af ermare un'inedita originalità in cucina e portare divertimento e colore con una nuova serie in edizione limitata.
La serie Karim Rashid Limited Edition si distingue, infatti, per la fantasia dei suoi colori e per il concept creativo originale e stravagante, creato appositamente dal designer. La nuova linea include un apparecchio, dal design unico, per la preparazione di bevande, due bottiglie e due gusti di sciroppo in edizione limitata: sambuco-mirtillo e limone-fragola. Sodastream Karim Edition è in vendita in Italia presso gli store più glamour come High Tech, Coin Casa, Kasanova al prezzo di 129,90 euro. *cod 15350*

Valverde: l'acqua di design con i cuochi Chic

L'acqua Valverde prende forma da un'idea di design sviluppata da Matteo Thun che ha concepito una bottiglia dalle linee semplici ed essenziali, capace di dare risalto alle sue caratteristiche: purezza, leggerezza e semplice eleganza. Una bottiglia in vetro chiaro, trasparente come l'acqua. Una forma classica, di bottiglia, con una sapiente, leggerissima curva. Fuori un'etichetta d'argento, quasi invisibile, liquida come l'acqua. Valverde per tutto il 2010 sarà partner uf ciale dell'associazione Chic - Charming Italian Chef. La presenza dell'acqua della Valsesia è legata all'iniziativa Easy&Chic, un circuito di cene volte ad avvicinare all'alta cucina il maggior numero di appassionati, of rendo l'opportunità di degustare piatti delle cucine regionali italiane interpretate dai cuochi Chic in un'atmosfera conviviale e informale. *cod 16094*

Vivere in un lusso etico Simone Micheli apre le porte di casa

Simone Micheli, af ermato architetto f orentino specializzato nella progettazione di hotel e spazi colletivi nonchè docente presso il Polidesign di Milano e presso la Scuola Politecnica di Design di Milano, apre le porte della propria abitazione. Le radici del progetto *(qui sotto una foto del soggiorno)* per la casa di Firenze dove vive con sua moglie Roberta e con suo f glio Cesar, partono dalla mirata e precisa rif essione su cosa rappresenta la parola lusso oggi per l'architetto toscano. Una dimora def nita attraverso l'uso di materiali al 90% eco compatibili ed è un vero e proprio ritratto iper realista legato alla dimensione del "lusso etico". *cod 16093*

foto Juergen Eheim

Orobica Pesca certifica i prodotti

Ha recentemente conseguito la certificazione Iso 9001 Orobica Pesca Spa, prima e unica a Bergamo a ottenerla per le vendite al dettaglio. Il riconoscimento ha confermato l'impegno dell'azienda nel commercio di prodotti alimentari, posizionandola tra le 300 migliori aziende bergamasche.

Costituita nel 1965, è presente sul territorio con quattro negozi, un cash&carry esclusivo per la ristorazione ed un magazzino di distribuzione con una superficie complessiva coperta di quasi 6000 mq. Con i suoi 100 operatori preparati e formati internamente, soddisfa le richieste di oltre 300mila clienti l'anno. L'ottenimento della certificazione conferma la politica di serietà applicata dall'azienda in quasi 50 anni di attività e si svolge attraverso precise procedure: la selezione accurata dei nuovi fornitori e il controllo costante di quelli consolidati, la verifica puntuale degli arrivi e di tutta la filiera produttiva, l'applicazione in azienda delle procedure idonee al trattamento dei prodotti alimentari, la presenza a tempo pieno di dipendenti laureati in Scienze e tecnologie alimentari e Medicina veterinaria, l'utilizzo del laboratorio interno di analisi e la collaborazione con quelli esterni (accreditati dal ministero della Salute) per il monitoraggio dei parametri chimici e microbiologici ricercati sulle attrezzature, sulle superfici e sui prodotti alimentari.

Tutto questo consente a Orobica Pesca di offrire al consumatore un prodotto garantito e di qualità e la riconferma come leader del settore. I prodotti distribuiti sono vere e proprie specialità, che spaziano dal pesce alla carne, dai vari tipi di pasta fresca all'ampia scelta di salmoni affumicati e gamberi in salamoia, dalle verdure ai dessert. *cod 15813*

Cir food chiude il 2009 in crescita

La cooperativa italiana di ristorazione ha raggiunto nel 2009 in Italia un fatturato di 374,5 milioni di euro, in crescita del 5% rispetto all'anno precedente, con un utile netto pari a 4 milioni di euro. A determinare il segno positivo l'aumento dei servizi per scuole e ospedali e i buoni pasto.

«Nel 2009 Cir food ha realizzato 13 milioni di euro di investimenti - ha affermato il presidente **Ivan Lusetti** - e 7,8 milioni sono stati spesi in qualità, sicurezza sul lavoro, ricerca e formazione. Rispondiamo alla crisi puntando sui fondamentali e proponendo una ristorazione fuori casa all'insegna della qualità, dalle materie prime alla preparazione dei pasti, dalla tutela della forza lavoro all'innovazione gestionale». L'azienda ha prodotto nel 2009 58 milioni di pasti, gestendo 934 strutture. *cod 15892*

SELEX, IL CLIENTE AL CENTRO DELLE STRATEGIE

Al primo posto il cliente, le sue aspettative, i suoi desideri. Una priorità per Selex, tanto più di questi tempi in cui ci si trova a fare i conti con la riduzione dei consumi delle famiglie e con i cambiamenti nelle abitudini di acquisto. In questo scenario servono strumenti per "marketing d'offerta": queste riflessioni hanno animato il "Top Selex 2010". *cod 16011*

CAMPARI RICICLA IL LUSSO, BORSE DA UN'OPERA D'ARTE

Le Campari anniversary bags, in vendita da Skitsch in via Monte di Pietà a Milano, sono realizzate da Carmina Campus usando l'opera dell'artista Ugo Nespolo esposta nella campata centrale della stazione Centrale di Milano. Solo 150 esemplari per le celebrazioni del suo 150° anniversario. *cod 16044*

GLI USA SCOPRONO LA PASTA, RUMMO TRA LE PREFERITE

Con la scoperta della dieta mediterranea negli Usa aumentano i consumi di pasta del 12%. Rummo fa la parte del leone ed è cresciuta nel 2009 del 20%. Molti i ristoranti italiani e i gourmet store di New York che l'hanno scelta. Per promuovere la cultura della pasta, l'azienda ha creato il Decalogo della pasta perfetta, un vademecum per riconoscere le caratteristiche doc. *cod 16051*

IN PORTOGALLO LA "CAREZZA" DA CUI NASCE IL SUGHERO

È iniziata in Portogallo la stagione della decortica delle querce da sughero per produrre i tappi Amorim. Un processo rispettoso dell'ambiente e della pianta che può essere paragonato alla tosatura di una pecora. «Sapere come vengono prodotti i tappi in sughero - afferma **Carlos Santos**, ad Amorim Cork Italia - è un'opportunità in più per apprezzare queste chiusure rispetto alle alternative in plastica, alluminio o vetro». *cod 15977*

Un "Gioiello" di Forno Ceky

L'azienda bresciana potenzia l'estetica dei suoi prodotti Perché anche l'occhio vuole la sua parte...

Forni Ceky, azienda leader nella produzione di forni professionali per pizzeria e nella realizzazione di angoli pizza indipendenti, ha sempre prestato grandissima attenzione alle finiture dei propri prodotti. In linea con l'ispirazione che ne ha da sempre contraddistinto la qualità, l'azienda arricchisce ancora le proprie offerte, ampliando la gamma di rivestimenti del brand "Gioiello".

Gli accordi recentemente raggiunti con nuovi partner di primo piano nel panorama delle finiture di alta qualità hanno permesso di realizzare nuovi prodotti di grandissimo impatto visivo. «Per venire incontro alle sempre più peculiari richieste di una clientela che ormai considera stile ed eleganza di un prodotto, elementi importanti quanto la sua stessa funzionalità, l'innovazione è l'unica via percorribile». Così il presidente **Ugo Dall'Olio** spiega il perché della scelta aziendale, aggiungendo: «Come da sempre, la nostra azienda cerca di interpretare i segnali del mercato, nel tentativo di soddisfare i nostri clienti, ancora prima che le nuove tendenze si siano del tutto affermate».

È un fenomeno ormai consolidato: anche il mondo della pizzeria è ogni giorno più attento all'aspetto estetico ed emozionale che intende offrire al cliente. L'esperienza di un pasto dipende dalla qualità di quanto ci viene proposto, ma è innegabile affermare che oggi, per poter spuntare un vantaggio competitivo, ciò sia una condizione necessaria ma non più sufficiente.

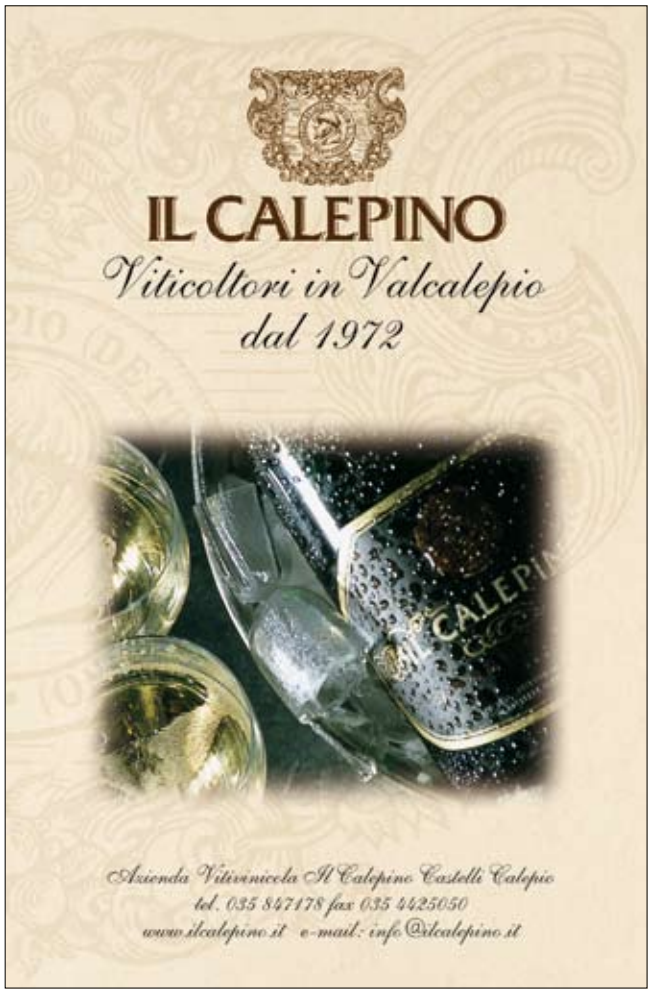
È l'ambiente in cui un momento è stato vissuto, coinvolgendo tutti i nostri sensi, l'elemento in grado di trasformare attimi fugaci, in emozioni da ricordare. Forni Ceky interpreta queste tendenze con finiture innovative e rivestimenti innovativi. *cod 15908*

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

Il business "verde" che contrasta la crisi

La green economy "made in Italy", anche se in ritardo rispetto agli altri Paesi europei, segue due direttrici principali: lo sviluppo di alcuni settori innovativi, come le energie alternative, e la riconversione di comparti tradizionali legati al manifatturiero e all'agricoltura. Questo il tema del Convegno Greenomics svoltosi al Mic (ex FieraMilanoCity) di Milano, "Sulle energie rinnovabili: prospettive e opportunità di business".

All'evento si è svolta anche una tavola rotonda a cui, tra numerose personalità del settore, ha partecipato anche **Dominique Minnnaert**, direttore generale di Metro Italia cash and carry. Ha sottolineato che Metro, uno dei maggiori gruppi distributivi, «è impegnato da anni a ridurre l'impatto sul territorio dei propri insediamenti». Come nel caso del magazzino di Roma Aurelia che, in 2 anni, ha già ridotto di oltre 400mila kg le emissioni di CO_2 in atmosfera. **(M.F.)** *cod 15805*



Tavoli da catering

Pieghevoli, pratici e in polietilene Sono ideali anche per il banqueting

di Sergio Pezzotta

Durante l'estate sono molto più frequenti le occasioni di banchetti ed eventi all'aperto, organizzati magari in giardino o sotto i portici. La richiesta di attrezzature adatte al catering e al banqueting, quindi, si intensificano e vanno a sommarsi alla normale richiesta che di solito viene fatta in occasione di convegni ed eventi in generale. Per soddisfare le esigenze di mobilità e di veloce organizzazione dell'attività degli operatori del catering è arrivato un alleato in più: il tavolo catering per banchetti e conferenze firmato dall'azienda Bertoli di Casale Corte Cerro (Vb) e distribuito dalla Ros Spa.

Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

Si tratta di un tavolo in materiale plastico robusto, leggero e duraturo nel tempo. Ottimo per l'utilizzo sia da interno che da esterno: infatti le gambe sono pieghevoli e rientrano a scatto nello spessore del tavolo (a scomparsa) per facilitare l'accatastamento dei tavoli. Presenta una base in acciaio, un piano in polietilene di colore bianco. In più è resistente alle macchie, è di facile pulizia e molto duraturo.

I tavoli pieghevoli per chi opera nel settore della ristorazione e del catering e per chi necessita di tavoli polivalenti estremamente funzionali sono uno strumento immancabile perchè facilmente trasportare e utilizzabile in location diverse.

Caratteristiche tecniche generali del tavolo: base in acciaio con un diametro 30x1,5 mm di spessore; piedini in gomma antiscivolo; la finitura prevede la verniciatura a polveri termoindurenti di colore grigio, resistente ai graffi e agli agenti atmosferici; le sue misure sono 90x90 cm, h 73cm e il peso è di kg 8,86. Esistono poi due modelli di tavolo con misure diverse: TAV 130 e TAV 183.

cod 15947

Expo 2015, Stanca si dimette Sala neo direttore

Giuseppe Sala è stato nominato direttore generale di Expo 2015 Spa, la società che organizza l'esposizione universale che si terrà nel capoluogo lombardo. Lo stesso sindaco di Milano **Letizia Moratti** ha fatto espressamente il nome dell'attuale direttore generale del Comune come successore di Lucio Stanca alla guida della società.

Il 24 giugno scorso, infatti, Stanca aveva rassegnato le sue dimissioni dalla sua carica di amministratore delegato di Expo 2015 e abbandonato il Consiglio di amministrazione, dopo aver appurato di non averne più la fiducia. In una lettera indirizzata al presidente Diana Bracco, Stanca ha segnalato di essersi trovato nelle condizioni di non poter più svolgere il suo ruolo all'interno della società di gestione.

«Ora - ha detto la Moratti - per l'Expo si apre una fase più operativa per la quale abbiamo pensato al dottor Sala come direttore generale».

cod 16113

I sapori della terra Bergamasca... e non solo
POKER
POKER DI CARISSIMI ROSA E C. SNC
Tel. 035 581454 - Fax 035 4521327
www.raviolificiopoker.it - e-mail: info@raviolificiopoker.it
BERGAMO

Ambasciatori del gusto

La Uir premia 6 opinion leader italiani

Sei i riconoscimenti attribuiti dall'Unione italiana ristoratori (Uir) ad altrettanti giornalisti e opinion leader che si sono distinti per l'impegno nella promozione della ristorazione di qualità e dell'enogastronomia italiana. Ad essere premiati come "Ambasciatori del gusto" per il 2010 sono stati i tre giornalisti **Alex Guzzi** del *Corriere della sera*, **Alberto Lupini** di *Italia a Tavola* ed **Enrico Saravalle** di *Bell'Italia*. Il direttore dell'Uir Savino Vurchio, nel consegnare il premio ad Alberto Lupini, ha sottolineato che il riconoscimento è stato attribuito a un giornalista che più di altri dà voce a istanze e problemi della ristorazione ponendosi al di sopra delle parti.

Hanno ricevuto il premio anche **Alfredo Zini**, vice presidente nazionale Fipe e presidente dei Ristoratori milanesi, per il suo impegno in ambito istituzionale nella valorizzazione e nella promozione della ristorazione di qualità, **Giuseppe Zuliani**, direttore marketing generale di Conad, e **Giovanni Panzeri**, direttore marketing prodotti a marchio Conad, per il progetto "Sapori&Dintorni" che racchiude oltre 250 prodotti Dop e Igp, patrocinato dal ministero delle Politiche agricole.

Il Casinò di Campione d'Italia (Co) ha fatto da scenario alle premiazioni. Nel corso della serata gli ospiti hanno degustato le specialità preparate dagli chef dell'associazione: Patrizia Grossi, Giuseppe Sardi, Fabrizio Barontini, Massimo Martina, Gianni Addonizio, Marco Maniezzo, Fulvio Gardella, Giorgio Bove, Leopoldo Gerbore, Alessandro Dehò, Diego Baro, Marino Frato e Raffaele Montevecchi.

cod 16118

foto del servizio: Giulio Zilletti

NUOVA CASA PER "TERRE DI LOMBARDIA" - L'associazione, nata nel 2007, ha inaugurato il 12 giugno scorso la nuova sede di via Volturno a Brescia. Il piano d'azione di "Terre di Lombardia" ha avuto modo di concretizzarsi anche attraverso la sinergia generata da due strumenti: la rivista *Terre di Lombardia* e il sito internet. **(A.B.)** *cod 15915*

ASSICA IN ROSA, LISA FERRARINI ED ELISA PEDRAZZOLI AI VERTICI - Per la prima volta dalla sua fondazione l'Associazione degli industriali delle carni è guidata da una donna. Lisa Ferrarini ha infatti sostituito Francesco Pizzagalli, che è stato in carica dal 2005 ad oggi. Anche il gruppo Giovani imprenditori di Assica ha visto l'ascesa di una donna al vertice, la 39enne Elisa Pedrazzoli, che è subentrata a Giuseppe Papetti. *cod 16072, 16009*

DELVERDE, CAMBIO AL VERTICE GAZZOLA PRESIDENTE, RUFFINI NUOVO CEO - Delverde ha dato il via a un piano strategico per il prossimo triennio con l'inserimento di due professionisti della pasta. Dino Gazzola, imprenditore in campo alimentare, e Luca Ruffini, manager di lungo corso con molta esperienza internazionale. *cod 15931*

PREMIO BELLISARIO A MARIA GRAZIA LUNGAROTTI
Il riconoscimento è andato alla signora del vino dell'Umbria per il suo alto contributo al mondo dell'agricoltura italiana e della cultura. È stato consegnato dai ministri Tremonti e Sacconi. Premiate anche altre 13 donne distintesi in diversi campi. **(M.M.)** *cod 16010*

Il "tarocco" piace?

Pitruzzello, l'industriale del Parmesan, è Cavaliere del lavoro: una vergogna!

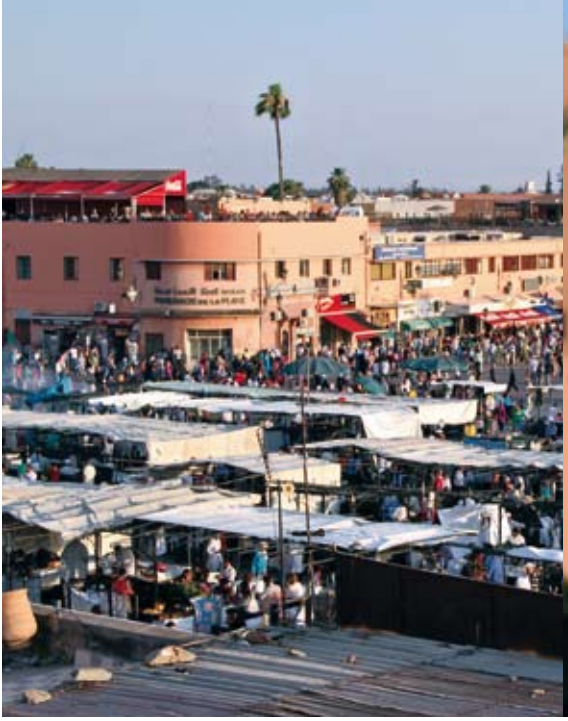
Il Made in Italy "tarocco" serve a far conoscere il vero Made in Italy all'estero? Sembrerebbe così: infatti, anche **Sebastiano Pitruzzello** (*nella foto*), industriale del "Parmesan", è tra i 25 nuovi cavalieri che hanno ricevuto la croce greca bordata d'oro. Italo-australiano, emigrato negli anni Sessanta nello stato di Victoria, è il produttore di "Parmesan cheese", "ricotta", "bocconcini", "pecorino", "mascarpone", "provolone", ma anche "mozzabella" ed è il titolare della nota Pantalica Cheese Company, con sede a Thomastown. Il sito dell'azienda offrebbe immagini di prodotti che apparentemente sembrano riuscite imitazioni di quegli originali sottoposti in Italia a rigidi controlli su materie prime e disciplinari di produzione. Una vera e propria beffa.

Ma di chi è la "colpa" di questa nomina? Il ministero delle Politiche agricole precisa che «a fare il nome di Pitruzzello non è stato Galan», che si sarebbe fatto carico di un solo nome: l'imprenditrice agricola del Veneto Maria Carla Macola. Neppure l'ex ministro dell'Agricoltura Luca Zaia avrebbe a che fare con questa designazione. E non sembra essere nemmeno Giorgio Napolitano il responsabile della scelta.

Non è la prima volta che Pitruzzello cerca di ottenere il cavalierato. L'Ambasciata di Camberra aveva proposto il produttore di Mozzabella e di Parmesan cheese,

fanno sapere dalla Farnesina, già nel 2005, anno in cui a Pitruzzello non era stato concessa l'idoneità a poter correre per il titolo. E poi ancora nel 2007 e nel 2009. Infine quest'anno. Le ragioni della decisione di presentare la richiesta? Il neonominato Cavaliere del lavoro Sebastiano Pitruzzello - hanno spiegato dall'Ambasciata di Camberra - è da anni uno degli industriali di origine italiana di maggiore successo.

Tra gli altri 25 cavalieri ben 8 appartengono al settore Agricoltura: Gian Domenico Auricchio (industria alimentare; Lombardia), Aldo Balocco (industria alimentare; Piemonte), Paolo Barberini (grande distribuzione; Lazio), Maria Cristina Loredan (agricoltura; Veneto), Maria Carla Macola (agricoltura; Veneto), Sebastiano Pitruzzello (industria alimentare; Estero), Carlo Pontecorvo (industria alimentare; Campania), Michele Rubino (industria alimentare; Campania). **(J.M.)** *cod 15894*



I love Marrakech

Quattro giorni con tappa a El Miria Palais
Alla scoperta dell'ospitalità e dell'enogastronomia locale

Di lei tanto si è parlato, scritto e pubblicato. Ha guadagnato copertine su riviste patinate. Ha saputo fare da coreografia a pellicole di successo e ha rappresentato una seconda casa per tanti artisti contemporanei.

Lei è Marrakech. Una delle città più affascinanti del nord Africa. Il caos del centro storico e il rapido andirivieni del Souk di questa città, facilmente raggiungibile dall'Italia grazie a voli praticamente quotidiani, fanno da contrappeso alla tranquillità dei giardini cittadini e dei riad.

Marrakech ha due volti: quello antico, caratterizzato dalla tradizione marocchina, e quello nuovo, pronto a proporre idee turistiche in una parte di città vocata alla modernità.

Anche a tavola le sfaccettature sono molteplici grazie alle tante influenze e tra queste sono facilmente individuabili quelle francesi e italiane.

Lasciando la frenesia del centro cittadino di Marrakech si può ritrovare la pace pura in pochi minuti di strada facendo tappa a El Miria Palais (**www.elmiria.com**), un nuovo riad in cui lo stile moresco-andaluso e gli originali complementi di arredo, insieme ad autentici pezzi di antiquariato marocchino, come soffitti antichi, portali, fontane e un originale arco di oltre 400 anni della dinastia dei Merenidi, incantano gli ospiti. Situato fuori dalla Medina, nella zona di Le Palmeraie, il cosiddetto "Palmeto di Marrakech" ha numerose qualità: i suoi plus sono la raffinatezza italiana, come la proprietà e la gestione, la cura dei particolari, la cucina berbera convertita alla mediterraneità e un centro spa per trattamenti unici. (**E.Z.**) *cod 16091*

foto del servizio: Ezio Zigiani

Marano Lagunare
Slow tourism alla scoperta della natura e del gusto

di Luigi Russolo

Cinque chilometri di strade, 9mila ettari di laguna di cui 3mila parco regionale, un centro storico dalle architetture veneziane dominato da una torre che fungeva da avvistamento sul mare. Duemilacinquanta abitati, che raddoppiano nei weekend estivi, 4mila posti per barche e natanti di piccolo cabotaggio, 2 paradisi naturalistici, le foci del fiume Stella e valle Canal Novo, l'attività economica basata sulla pesca lagunare e di mare, una micro-agricoltura caratterizzata da vitigni le cui radici poggiano quasi al limite della gronda lagunare e che producono un vino bianco dal gusto sapido.

Tutto questo è Marano Lagunare (Ud), la piccola cittadina che dà il nome alla laguna friulana che guarda l'Adriatico, ma dalla parlata ancorata a quella veneta. Un luogo che il primo cittadino **Mario Cepile** (*nella foto a sinistra*), vuole valorizzare per accogliere un turista amante della natura, della buona tavola e del buon vivere, quello che ora viene definito lo stile "slow tourism", turismo lento.

Sindaco Mario Capile, qual è la peculiarità di Marano?

Marano è una piccola cittadina che fino a qualche anno fa viveva principalmente con la pesca e il suo indotto, la nautica e il turismo da weekend. La nostra laguna è diversa da quella di Venezia, è più raccolta e noi stiamo cercando di preservarla il più possibile. È un luogo quasi ignorato dal turismo invasivo di massa e forse per questo che tuttora resiste incontaminato.

Cosa offre Marano al turista?

Una decina di ristoranti, buoni, che accolgono tanti turisti che qui vengono per mangiare del buon pesce nostrano pescato di fresco, vongole, fasolari, pesce azzurro, gamberi, canestrelli, orate e branzini. Ma anche sei sagre paesane e una rassegna di eventi estivi che prevede serate musicali, teatrali, liriche, cinema all'aperto e teatro in lingua e di figura per i bambini. Abbiamo un solo albergo e una foresteria che funziona però bene nell'accogliere scolaresche in visita alle riserve naturali, autentico paradiso per gli appassionati di *bird watching*. Stiamo cercando di coinvolgere tutti gli abitanti per un albergo diffuso sul territorio, per dare un'accoglienza migliore al turista assieme alla possibilità di incentivare l'economia del posto [...].

Si parla tanto di pesca, di pesce e della necessità di consumarlo, anche per via degli omega 3 e altre sostanze utili al nostro organismo. Ma il pesce costa sempre più caro e non è per tutte le tasche, ammesso che negli ultimi 20 anni lo sia stato. E i pescatori? Abbiamo voluto rivolgere alcune domande a un pescatore proprio di Marano Lagunare: **Bepi Miloco** (*nella foto a destra*).

Cosa rimane oggi della tradizionale figura del pescatore?

A dire il vero quello che rimane attualmente del pescatore tradizionale, a differenza del passato, che poi non è così remoto, una quarantina di pescatori in laguna e una decina in mare, ovvero quelli che in laguna esercitano vecchi mestieri tradizionali, è una generazione ormai in estinzione: l'età varia da 50-60 anni e per loro il futuro non si presenta roseo.

Il futuro sarà senza pescatori?

Per quello che riguarda la previsione futura, sarà necessaria una riconversione della pesca, si intende quella più impattante, esempio quella che usa la forza meccanica tipo tubo soffiante o strascico, strumenti che hanno cambiato il mondo economico della pesca che però ora lasciano ferite profonde nell'ambiente marino [...].

È possibile leggere le interviste in versione integrale sul sito **www.italiaatavola.net** digitando *cod 16040*

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Non c'è trucco né inganno Ma è sempre vero?

di Guerrino Di Benedetto

Il mondo dei menu a prezzo fisso non finirà mai di stupirmi e a dire il vero mi ci sono tanto appassionato che ho cominciato a fare un menu fisso anche a casa mia, ovvero provando a comprare le materie prime, cucinarle, fare una piccola analisi dei costi pensando a mia figlia e a mia moglie come dipendenti: alla fine non ce l'ho fatta.

Non sono riuscito a battere il pub, gelateria, pizzeria, paninoteca e noleggiatore di bici che è il "Naviglio", un locale che è riuscito a creare il menu del giorno a 5 euro (*nella foto a destra*). Composto da: primo, secondo e contorno veramente imbattibile. Poi però ho scoperto che le bevande sono escluse e allora mi chiedo: quanto costa una bottiglia d'acqua o un bicchiere di vino? Perché non vengono esposti i prezzi? E allora cari amici è sempre vero che nei menu fissi non c'è trucco e non c'è inganno? In ogni caso anche qui ci troviamo di fronte a un locale difficilmente catalogabile nei canoni della ristorazione. Immaginate Gianfranco Vissani con il cappellino da noleggiatore di biciclette...

Dopo aver navigato sul Naviglio Grande di Milano ho messo i piedi a terra, o meglio, nel ristorante pizzeria "Il Giardino" che propone un menu del giorno più realistico a 10 euro (*nella foto sotto*). Durante i miei viaggi mi sono accorto che i 10 euro rappresentano la soglia psicologica per tutti i ristoratori di menu fissi, salvo solo per chi fa la pizza, e allora qui un giro "in pizza" con relativa bibita da bere, mentre si gira a solo, 1 euro in meno; però la cosa bella è che le serate saranno allietate da musica e karaoke esattamente come 20 anni fa. Sempre di più penso che la pizza abbia salvato e salverà molte vite umane di ristoratori.

Ristorante - Pizzeria
IL GIARDINO
DA LUNEDÌ A VENERDÌ
Menù Mezzogiorno a € 10,00
TUTTI I GIOVEDÌ SERA
GIRO PIZZA + BIBITA € 9,00
DAL 14 MAGGIO 2010
TUTTI I VENERDÌ SERA
MUSICA DAL VIVO E KARAOKE

Questo alimento, infatti, oltre a essere l'offerta migliore per abbassare i prezzi rimane anche l'unica possibilità che hanno i poveri consumatori costretti a pranzare fuori tutti i giorni. Si sono create ormai nelle offerte del pranzo le famose rette parallele che si incontrano in un punto che però non è ancora ben definito ma che speriamo non sia sempre a danno del cliente/consumatore. Possiamo quindi concludere con un inno: "God save the pizza". Prosit. *cod 15838*

SCATTATE E INVIATE

Il nostro viaggio continuerà sui prossimi numeri, arricchito di nuovi fenomeni e foto. Lanciamo un invito ai nostri lettori: inviateci una mail a **redazione@italiaatavola.net** allegando i vostri scatti.

TREKKING CON IL VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES
Se assaggiare il prosciutto non basta e si vuole conoscere il gioiello gastronomico della Valle d'Aosta ecco due proposte di trekking: il "Tour des Combins" e "Dal Colle del Gran San Bernardo a Gignod". *cod 15845*

CONTINUITÀ AL VERTICE DI AGRITURIST CON BRANCACCIO
L'assemblea nazionale di Agriturist-Confagricoltura ha confermato alla presidenza **Vittoria Brancaccio**, che ha dichiarato: «L'agriturismo è in salute e migliora costantemente la qualità e la diversificazione della propria accoglienza». *cod 16090*

AGROALIMENTARE E TURISMO, INTESA PER IL MADE IN ITALY
Accordo fatto tra il ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla, e quello delle Politiche agricole, Giancarlo Galan. L'intesa si propone di favorire le sinergie tra le rispettive strategie e i piani operativi a sostegno della valorizzazione e promozione dei due settori. **(M.M.)** *cod 15984*

TURISMO DEL GUSTO TRA ARTE, NATURA E BUONA CUCINA
Il vino da solo non basta, nemmeno il territorio, le ricchezze archeologiche e le popolazioni accoglienti. Occorre mettere insieme tutto per offrire un prodotto unico al turista moderno, che non si priva della vacanza neppure in tempo di crisi. *cod 15809*

VALLE DELL'ADDA DA SCOPRIRE FINO A SETTEMBRE - È Parco naturale regionale, ha più di 300 km di sentieri, è percorribile da Milano a Lecco in bicicletta e possiede 3 tratte navigabili tra fiume e navigli. È la valle dell'Adda, che ha preparato una fresca sorpresa per l'estate, da maggio a settembre. *cod 15946*

foto: Riccardo Melillo

Tassa sui soggiorni romani

No di Federalberghi, ma sì a una politica di sostegno
La replica di Berlusconi: «Solo come *extrema ratio*»

di Mariella Morosi

Sono stati l'ottimismo e lo spirito di collaborazione con le istituzioni a caratterizzare il convegno per il 60° anniversario della Federalberghi svoltosi a Roma alla presenza del presidente del Consiglio Silvio Berlusconi, del ministro del Turismo, Vittoria Michela Brambilla, del presidente della Regione Lazio, Renata Polverini e del vice sindaco di Roma con delega al turismo Mauro Cutrufo.

Il presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca** (*nella foto*) ha aperto focalizzando sulla situazione attuale del settore. «Il nostro è un settore accusato spesso di un'eccessiva polverizzazione - ha detto - ma questa sala dimostra che siamo più uniti che mai. Dagli anni 50 la nostra associazione, che allora di chiamava Faiat, ha conosciuto un grande sviluppo qualitativo e quantitativo, ponendosi ai vertici della potenzialità recettiva mondiale. Negli ultimi anni invece, pur avendo accresciuto la disponibilità di camere - ora sono più di un milione - stiamo rincorrendo altri Paesi. Piuttosto che rilasciare nuove licenze occorre riqualificare quelle esistenti e soprattutto potenziare le infrastrutture perchè il turismo non è solo albergo».

Pur apprezzando le attività del Governo Bocca ha lamentato il degrado dei siti, le carenze di trasporti e delle linee metro a Roma e a Milano (Parigi ne ha 14), auspicando anche la riconversione di aereoporti militari a usi civili, soprattutto in vista di due grandi eventi come l'Expo di Milano 2015 e la candidatura di Roma alle olimpiadi del 2020. Il cahier de doléances è entrato poi nel vivo con la richiesta al premier di una governance unitaria per il settore, l'eliminazione di oneri burocratici che gravano sulle imprese del turismo, che non delocalizzano le proprie unità produttive e che non possono immagazzinare l'invenduto, e non ultima l'abolizione di tutto ciò che rende il nostro costo del lavoro il più alto d'Europa.

«Apprezziamo la manovra di aggiustamento della finanza pubblica - ha sottolineato Bocca - ma manifestiamo la nostra viva contrarietà alla possibilità che venga reintrodotta la tassa di soggiorno, archiviata da anni».

Ed è proprio su questo punto caldo che si sono soffermati tutti gli interventi: tutti hanno assicurato agli albergatori che nessuna decisione in merito sarà presa senza la preventiva concertazione di tutti gli attori del settore. Accolto con entusiasmo l'intervento del presidente del consiglio Berlusconi che non si è sottratto all'esame dei problemi posti, punto per punto, dal presidente di Federalberghi. Ha difeso la manovra, imposta dall'Ue - ha detto - ma più contenuta che in altri Paesi.

«Non abbiamo chiesto sacrifici agli italiani: solo ai dipendenti pubblici abbiamo chiesto di stare fermi un giro. E la contestata tassa per Roma - ha precisato - è stata proposta a causa della voragine lasciata dalle precedenti amministrazioni». Ha ribadito la promessa di tagliare le imposte, a cominciare dalla riduzione dell'Irap sul costo del lavoro. Berlusconi ha anche assicurato maggiore impegno sulle infrastrutture. *cod 15849*

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*

I due volti dell'estate: **prezzi vs qualità**

Una nota piacevole anzitutto da Torino, nei giorni dell'esposizione della Sacra Sindone. Migliaia di persone in città e sopratutto nei pressi della cattedrale. Giornate di gran ressa ma anche di buona organizzazione.
Esperienza personale, come sempre con la famiglia e le immancabili code, previste e programmate. Poi la ricerca, ad ore non proprio facili, di un luogo dove mangiare qualcosa di decente senza particolari pretese.

E con moglie e figlia giovane non è cosa sempre facile.
Si opta dunque per una focacceria genovese sotto i portici nei pressi della sede della giunta regionale, nel cuore della città.
Quattro focacce super farcite, due minerali e un'aranciata, il tutto a 10,50 euro. Prezzi dignitosi ma anche e in particolare qualità dei prodotti decisamente buona. Pranzo leggero ma con gelato artigianale più che soddisfacente, visto il successivo tour alla splendida reggia reale di Venaria. Ma questo è un altro discorso...
E a proposito di gelati e ghiaccioli vien letteralmente da "rabbrividere" al costo un ghiacciolo sul lago di Garda.
Per intederci, Gardone Riviera sabato di fine maggio - serata da titulo interista - gente tanta per il vintage e per le passeggiate. E per dissetarsi cosa è meglio di un ghiacciolo in piedi?
E così si decide. Costo 2 euro. Sottolineo ghiacciolo al banco di color giallo, probabile limone, 2 euro a cranio.
Continuiamo a credere che non è questa la politica minima per attirare i turisti.
Pur con tutta la buona fede e onestà di questo mondo è difficile credere a costi esorbitanti per confezionare un pezzo di ghiaccio con un bastoncino. *cod 15883*

Strutture ricettive di qualità Pioggia di riconoscimenti

Alla fine di maggio e nel corso di tutto il mese di giugno l'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart), in collaborazione con le Camere di commercio delle varie province italiane, ha proseguito il suo iter su e giù per lo Stivale per consegnare i premi Marchio "Ospitalità italiana" alle attività (alberghi, ristoranti, agriturismi, campeggi, ecc.) che rispondono ai rigidi requisiti indicati nel disciplinare Isnart (**www.1oq.it**).

Vercelli

Nella provincia di Vercelli gli operatori che per il 2010 hanno ottenuto l'attestazione di qualità sono stati 53, suddivisi tra ristoranti, hotel e agriturismi. Con la loro adesione al bando pubblicato dalla Camera di commercio, le strutture ricettive hanno scelto di adeguarsi volontariamente a un preciso disciplinare con relativo punteggio. *cod 15786*

Genova

A 33 alberghi, 58 ristoranti e 9 agriturismi è stata riconosciuta un'accoglienza di qualità con l'attribuzione del Marchio "Ospitalità italiana". In provincia di Genova l'operazione qualità nel turismo è partita nel 2006, grazie alla Camera di commercio, con 23 alberghi e agriturismi certificati, e raggiunge oggi quota 100. *cod 15916*

Venezia

Settanta le eccellenze dell'ospitalità italiana della provincia di Venezia, ovvero ristoranti e alberghi con licenza di ristorazione con alto livello di qualità del servizio e delle strutture, che hanno ottenuto quest'anno il Marchio "Ospitalità italiana". Il progetto è sostenuto dalla Camera di commercio, attraverso la sua Azienda speciale Venezi@Opportunità. *cod 16036*

Viterbo

Salgono a 34 le strutture ricettive della Tuscia certificate con il Marchio "Ospitalità italiana - Tuscia Viterbese". Tra i criteri valutativi ci sono facilità di accesso, possibilità di parcheggio, professionalità e cordialità del personale, pulizia e funzionalità delle camere, genuinità e tipicità dei prodotti, trasparenza dei menu e sensibilità ambientale. *cod 16081*

La Cina scopre l'Italia

Il Belpaese si apre all'est

di Marino Fioramonti

A Shanghai, durante l'Expo in corso, è stata lanciata la campagna di promozione dell'Italia verso il mercato cinese: una modalità innovativa per aprire le porte a nuovi turisti. Si tratta di un progetto ideato dall'Associazione "Le mappe dei tesori d'Italia" per incrementare il business made in Italy e per attrarre i flussi turistici internazionali, in particolare dai Paesi emergenti e, in primo luogo, proprio dalla Cina.

Il progetto multimediale è stato proposto alla stampa specializzata al Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni (Mi) dal presidente dell'Associazione **Claudio Chetta**, il quale ha sottolineato che «l'iniziativa rappresenta un efficace supporto alla crescita per gli operatori ricettivi del nostro Paese. Nel prossimo autunno, tra l'alto, saremo presenti all'Expo di Shanghai durante gli eventi ufficiali del Padiglione Italia. Nel 2011, in seguito, concentreremo la nostra attenzione al mercato russo e all'est Europa mentre nel 2012 saremo presenti alla rassegna di Yeosu incontrando il mercato italiano e coreano. Contiamo in questo modo di diventare un punto di riferimento dell'incoming per l'Expo universale di Milano del 2015».

Dopo di lui Michele Mondolfo, esperto di incoming turistico, ha tenuto il focus "Obiettivo Cina" con un dibattito al quale hanno partecipato il presidente di Federalberghi Remo Eder e l'assessore al Turismo della Provincia di Monza e Brianza Andrea Monti.

Il progetto, che gode del patrocinio della presidenza del Consiglio, prevede di entrare in sinergia con tutte le entità locali attraverso i seguenti strumenti: una banca dati

dei Tesori d'Italia e un motore di ricerca cartografico in 35 lingue; riviste multimediali in sette lingue; un sistema di video navigazione cartografica con filmati sui luoghi; un booking di aggregazione di pacchetti turistici originali e selezionati indirizzati alle agenzie turistiche cinesi, russe, Paesi dell'Est Europa, India e Corea.

Nelle due ultime settimane di ottobre, in occasione della presenza della Regione Lombardia a Shanghai, sarà organizzata una nuova missione per operatori e amministratori con particolare riferimento alla qualità del turismo d'affari e delle eccellenze del Made in Italy. *cod 15946*

Territori in festival

Le vere sagre insieme a Montecatini Torna a settembre la kermesse

Da venerdì 24 a domenica 26 settembre 2010 approda a Montecatini Terme (Pt) la 4ª edizione di Territori in festival (Tif), la manifestazione ideata dal "gastronauta" Davide Paolini dedicata alla promozione e alla valorizzazione delle migliori eccellenze enogastronomiche e culturali provenienti da tutto il territorio italiano.

Montecatini Terme, terra ricca di produzioni artigianali ed enogastronomiche, nonché "territorio" per antonomasia intriso di ricchezze naturali, artistiche e culturali, diventa lo scenario di un programma ricco di spettacoli, mercati, laboratori, performance, workshop e degustazioni. Il territorio si trasformerà così in un vero e proprio percorso itinerante per le vie della città tra intrattenimento e arte, gusto e cultura.

Il festival aprirà i battenti venerdì 24 settembre con la presentazione de "Il manifesto delle sagre", un'interessante confronto fra esperti, operatori del settore e istituzioni, per delineare ciò che rende vera una sagra. Durante le giornate di sabato 25, dalle 10 alle 22, e domenica 26, dalle 10 alle 20, sarà possibile degustare i prodotti tipici delle sagre più autentiche d'Italia. Quest'anno fra le novità è da segnalare il concorso web a testimonianza di come tradizione viaggi a pari passo con l'innovazione.

Un'opportunità unica per assaggiare ad esempio il prelibato Tortello di Corezzo, una specialità tipica della parte orientale del Casentino, che affonda le sue radici nell' origine nomade della popolazione locale; o farsi conquistare dalle proposte della Sagra del Gorgonzola, una vera e propria festa che celebra il delicato e stuzzicante sapore del tradizionale formaggio Dop lombardo non solo attraverso degustazioni e assaggi, ma anche tramite il complesso di tradizioni conservate all'interno del suo nome. Sfidiamo chiunque a rimanere indifferenti agli stimoli inebrianti della Sagra del Tartufo di Acqualagna, l'unico territorio che possiede tutti i tipi di tartufo fresco tutto l'anno: il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato, il tartufo bianchetto o "marzuolo" e il tartufo nero estivo o "scorzone"; o al profumo irresistibile del Brigidino di Lamporecchio, prodotto simbolo del territorio toscano a base di uova, zucchero, semi d'anice, sale e farina, nato dalla confusione di Suor Brigida nella preparazione dell'impasto delle ostie.

L'elenco è lungo e stimolante. L'anno scorso hanno partecipato 21 sagre tra cui ricordiamo la Sagra dei ceci e del prezioso zafferano proveniente dall'altopiano di Navelli in provincia dell'Aquila, la Festa del Baito e dei prodotti del Parco, la Sagra della Porchetta di Costano, la Sagra della Lumaca Riganella, la Sagra della Polenta Dolce e del Baldino, il Peperoncino Festival, la Festa della Focaccia di Recco, la Sagra del Fagiolo di Sorana, la Sagra dello Zafferano di Manciano, la Sagra del Raviolo di Bibbiena, la Sagra del Fungo Porcino di Montramito e la Sagra della Panissa di Vercelli. *cod 15913*

A MAZARA DEL VALLO "VIVU È", PERCORSO DI SAPORI - Mazara del Vallo (Tp) ha ospitato la seconda tappa del progetto Percorso dei sapori mediterranei "Vivu è". La manifestazione era dedicata alla promozione dei prodotti tipici, primo fra tutti il pesce, e del centro storico della città di matrice araba restaurato. **(P.G.)** *cod 15664*

PESCE AZZURRO PROTAGONISTA AD ANGHIÒ 2010 - A San Benedetto del Tronto (Ap), dal 1° al 4 luglio, convegni, mostre e laboratori hanno permesso di scoprire le caratteristiche di questo pesce che si trova in tutto il Mediterraneo, rinomato per le sue proprietà nutritive. **(M.F.)** *cod 15746*

A MALCESINE E TORNA "CIOTTOLANDO CON GUSTO"
Il 2 e 3 ottobre la cittadina sulla sponda veronese del Garda diverrà un ristorante itinerante per far conoscere i sapori di lago e del monte Baldo. Mappa e biglietto alla mano, "Ciottolando con gusto" guiderà i visitatori nei luoghi più belli della città alla ricerca delle soddisfazioni del palato. *cod 15843*

SETTE MAESTRI PASTICCERI PER SETTE CHIESE - Due sono state le iniziative per raccogliere i fondi per il restauro della basilica dedicata a Santo Stefano a Bologna: una cena il 23 giugno a Palazzo Isolani con 7 maestri pasticceri; dal 25 al 27 giugno, poi, "Dolci a corte" in Corte Isolani. **(P.G.)** *cod 15928*

A SETTEMBRE AI CAMPI FLEGREI IL "CRATERE DEL GUSTO"
Non solo degustazione di cibi e vini locali, ma un "contenitore" di iniziative che dal 4 al 14 settembre prenderanno il via nei Campi Flegrei e tra i più importanti siti archeologici della zona. **(V.D.A)** *cod 15924*

SHERBETH FESTIVAL, A CEFALÙ IL GELATO FATTO AD ARTE
Sherbeth festival, dal 16 al 19 settembre, giunge alla 4ª edizione. Nasce in Sicilia, dove prendono vita e si conservano le origini del gelato artigianale. Nell'itinerario di Sherbeth festival il gelato sarà protagonista di un avvolgente incontro tra cibo, cultura e turismo. *cod 16087*

Sforna lo chef!

Torna in autunno il Forno festival
Un'occasione per scoprirsi cuochi

Dal 9 al 16 ottobre il Forno festival coinvolgerà i partecipanti in un menu di appuntamenti che, oltre a divertire e far vincere bellissimi premi, faranno esprimere il talento in cucina di ognuno. New entry fra le attività i corsi di cucina gratuiti in collaborazione con diverse scuole di cucina.

Pyrex ha riunito grandi brand per questa seconda edizione: Buitoni, Angelo Parodi, Smeg, Lago e Fornet, marchi prestigiosi conosciuti a livello nazionale e anche all'estero per i loro valori istituzionali e le qualità dei prodotti, uniti per diffondere e promuovere la cultura del forno. Insieme costituiscono un team ottimo unito dalla passione per la cucina buona, sana ed equilibrata, in un costante equilibrio tra le ricette della tradizione e la sperimentazione di nuovi piatti e abbinamenti enogastronomici.

"Sforna lo chef che c'è in te", lo slogan scelto per l'edizione 2010 dell'evento, prende spunto anche dallaa ricerca che evidenzia come la maggior parte della popolazione italiana si sente un "piccolo chef a casa propria". Forno festival esprime questo talento nascosto in ognuno con una grande festa di sapori, colori. Deliziando il palato dei partecipanti all'evento. *cod 15882*

In autunno i primi piatti d'Italia in Umbria

Spegne 12 candeline l'ormai celebre appuntamento dedicato al mondo dei primi piatti che tutti gli anni anima il centro storico di Foligno (Pg). Dal 23 al 26 settembre si accenderanno le luci sulla nuova edizione de "I Primi d'Italia", il festival nazionale dei primi piatti organizzato da Epta Confcommercio. 17 location proporranno assaggi dedicati al piatto principe delle nostre tavole. *cod 15708*

CAMPIONI
SI DIVENTA
Vincitori medaglia d'oro
all'international coffee tasting 2008
Nominato miglior espresso al
Campionato Italiano baristi 2010
Corsi di Espresso e LatteArt con il
Campione Italiano Andrea Lattuada
MEDAGLIA D'ORO
International Coffee Tasting 2008
trismoka: l'espresso campione
per un Barista eccellente
trismoka
selezionatori di caffè
Trismoka, via Garibaldi 28 - 25030 Paratico (BS) - Tel. 035 913 636 - Fax 035 426 25 11 - info@trismoka.it - www.trismoka.it

Menu di ciliegie sotto le stelle a Mason Vicentino

Stefano Dalla Valle e Andrea Milani del ristorante Al Pozzo, gli chef patron, ed Ernesto Viero, l'art director, nella serata dell'11 giugno scorso, in via Chiesa a Mason Vicentino (Vi), hanno concluso la stagione della Ciliegia di Marostica Igp con la speciale serata "A tavola con la ciliegia sotto le stelle": cena di gala con piatti a base di Ciliegia di Marostica Igp, dove la rossa protagonista del menu è stata servita dall'aperitivo al dessert. *cod 15913*

Il ritorno del tartufo Un'estate al Furlo

L'edizione 2010 della Fiera del tartufo nero d'estate fa ritorno al Furlo come alle origini. Piazza Mattei, la storica arena del tartufo lascia il posto a una location senz'altro più adatta ad accogliere la manifestazione in estate, ovvero la suggestiva Gola del Furlo, riserva naturale statale, vero paradiso ribattezzato gran canyon degli Appennini.

In origine le Fiere del tartufo si svolgevano proprio al Furlo dove corre la consolare via Flaminia collegando la costa alla capitale. Sempre al Furlo è nata la prima tartufaia d'Italia nel 1933 e qui tutt'oggi crescono come gioielli tartufi neri pregiati. Addirittura la memoria popolare racconta che un tipico complimento usato dalle giovani ragazze del luogo era quello di dire al proprio amato "sei bello come un

tartufo nero del Furlo". La Fiera del tartufo nero d'estate (detto anche Scorzone o *Tuber Aestivum Vittadini*) si inaugura domenica 1° agosto dalle ore 17 alle fresche pendici della Gola del Furlo.

Stand con il tartufo fresco nero pregiato, i prodotti conservati a base di tartufo di ogni stagione, le ultime novità proposte dalle aziende di trasformazione del luogo. *cod 15740*

calendario completo su www.italiaatavola.net

AGENDA Luglio - Ottobre

9-11 e 17-18 luglio
Usseglio (To)
14ª Mostra regionale della Toma di Lanzo
cod 15552

1 agosto
Furlo di Acqualagna (Pu)
Fiera del tartufo nero d'estate
cod 15740

5-7 settembre
Londra (UK)
Speciality fine food fair
Salone di food&beverage
cod 2072

9-12 settembre
Bologna
Sana
Salone di alimentazione naturale, salute e ambiente
cod 2069

9-12 settembre
Milano
Macef
Rassegna dedicata al mondo della casa *cod 6084*

9-12 settembre
Fano (Pu)
Festival del brodetto
Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce *cod 14977*

10-19 settembre
Parma
Festival del Prosciutto di Parma *cod 15492*

11-19 settembre
Rimini
Mondo natura
Salone del camper, caravan, campeggio, turismo
cod 4365

11-19 settembre
Rimini
Luoghi
Rassegna dedicata ai turisti della "nuova" vacanza
cod 4366

12-15 settembre
Düsseldorf (Germania)
Hogatec
Sistemi e attrezzature per l'hotellerie *cod 1523*

14-17 settembre
Parigi (Francia)
Space
Salone dell'allevamento
cod 1521

14-17 settembre
Mosca (Russia)
World Food Moscow
19° Salone internazionale del food *cod 2065*

23-26 settembre
Foligno (Pg)
I Primi d'Italia
Appuntamento dedicato al mondo dei primi piatti
cod 15708

1-3 ottobre
Mantova
Salami & Salumi
Rassegna nazionale dei salumi e salami
cod 2064

Santa Maddalena (Bz)
Speckfest
Festa dello speck
cod 15187

2-4 ottobre
Longarone (Bi)
Sapori italiani
Salone dei prodotti agroalimentari tipici
cod 2063

Franciacorta e bollicine
A Brescia incontro di 36 confraternite

Ben riuscito il grande raduno organizzato dal Circolo enogastronomico lombardo "La Franciacorta". Le bollicine bresciane sono state apprezzate da circa 160 buongustai di tutta Italia e 36 Confraternite del settore.

«Rientra nella natura degli uomini, quella più schietta e sincera - afferma **Ada Catellani**, segretaria del Circolo - predisporre periodici convivi in luoghi carichi di storia e di rigogliosi frutti. Per noi del Circolo questo luogo si chiama Franciacorta. È stata senza ombra di dubbio una giornata indimenticabile per quanti hanno deciso, e sono stati davvero tanti, di celebrare la 19ª edizione de "Le Bollicine in Franciacorta". Si è scoperto, o meglio riscoperto un percorso culturale-agricolo dalla mirabile produzione vinicola. Ogni persona è stata omaggiata con una bottiglia di Franciacorta Docg, in modo che questo nostro capolavoro vada ad essere conosciuto anche in altre regioni».

Per poter accogliere le tante presenze è stato prenotato l'Agriturismo "Solive" a Timoline, ma il primo appuntamento è stato nello splendido Municipio di Rovato (Bs). L'accoglienza con un ricco buffet e nel salone gremito si sono susseguiti gli oratori: Eligio Costanzi in rappresentanza del sindaco ha dato il benvenuto, l'enologo Corrado Cugnasco ha illustrato le realtà vinicole della zona e don Gianni Donni si è soffermato sulla storia del territorio.

Un pizzico di rammarico per l'inesorabile incidere del tempo, che troppo velocemente ha consumato la bella giornata di autentica convivialità. Il Circolo La Franciacorta

si sta già preparando per il 2011 con quell'entusiasmo unito al mistero che avvolge le stesse origini del nome Franciacorta, ma tenendo presente che la provincia bresciana e la regione Lombardia, grazie a queste iniziative, acquistano autorevolezza, coinvolgendo sia i produttori che i ristoratori e tutti coloro che vogliono presentare il territorio sotto i suoi storici aspetti dalle innumerevoli antiche tradizioni. **(R.V.)**
cod 15973

IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI DI CAMPOLI FIRMA IL GALÀ DELLA FESTA DELLA MARINA

Il Circolo dei Buongustai ha curato il buffet dinner per la festa della Marina militare nella suggestiva location del Palazzo Reale di Napoli. Rientrato dal 93° Giro d'Italia, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, lo chef di RaiUno Fabio Campoli si è subito impegnato in un nuovo e prestigioso evento, che ha visto protagonista la sua cucina.
cod 15782

OSTRICA DI BRETAGNA, A VENEZIA L'AMBASCIATA ITALIANA

La Confraternita dei Cavalieri dell'Ostrica di Bretagna nasce in Francia, nella regione bretone, nel 1901 su iniziativa di professionisti e gastronomi per difendere il prelibato frutto di mare dall'estinzione e divulgarne le caratteristiche in tutto il mondo. L'Ambasciata italiana, con sede a Venezia, nasce nel 2006, anno in cui Gildo Angelo Carabelli viene investito del titolo di Ambasciatore e incaricato di promuovere la cultura e la tradizione marinara. *cod 15777*

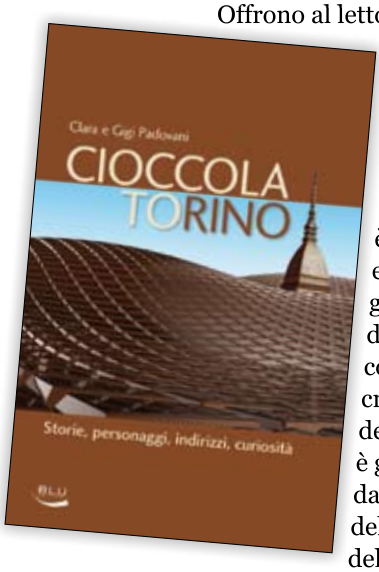
Champagne e formaggi
Le nuove frontiere del gusto

Uno Champagne molto interessante (la Maison Hostomme, produttore nella zona dei Gran Crus, a Epernay), abbinato a quattro formaggi e a un risotto agli scampi: è stato il tema di una serata di degustazione del Club Buongustai Bergamo, presidente **Ernesto Tucci** (*nella foto, a destra*), segretario generale **Bruno Martinelli** (*nella foto, al centro*). Piacevoli gli abbinamenti, anche se molto difficile quello tra Champagne e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi; molto azzeccato quello con la mozzarella di bufala della piana del Sele. Ma a sorprendere ancor più piacevolmente è stata la location scelta per l'incontro: Tenuta Casa Virginia, un angolo della collina bergamasca ai piedi del Monte Bastia, in territorio del Comune di Villa d'Almè (Bg), frazione Gaggio, un angolo abbandonato sino a pochi anni fa ma che è tornato a rivivere e a produrre uva da vino grazie alla tenacia e alla lungimiranza di **Antonio Lecchi** (*nella foto, secondo da sinistra*).

Lo Champagne Hostomme è importato direttamente dalla Vinicola Martinelli srl di Ranica (Bg), titolare **Mauro Lamassa** (*nella foto, secondo da destra*). Quattro le tipologie degustate: Blanc de Blanc, Cuvée tradition, Resèrve e Demi Sec. A fine serata **Pino Capozzi** (*nella foto, a sinistra*), decano dei cuochi-ristoratori bergamaschi, ha donato a Lecchi un artistico piatto-ricordo da lui decorato. **(R.V.)** *cod 16065*

CioccolaTorino svela il lato "C" della città

Torino ha un'antica tradizione legata al cioccolato, dalle Madame Reali del Seicento ai giorni nostri. Il libro "CioccolaTorino" raccoglie le storie e i personaggi di una dolce epopea e ci porta per la città e la sua provincia a scoprirne il "lato C", con indirizzi e curiosità da veri intenditori.



Un itinerario tra le migliori cioccolaterie, pasticcerie, gelaterie e i caffè storici dove merita fermarsi a sorbire una tazza di cioccolata calda o degustare prelibati cioccolatini.

I due autori del libro edito da Bluedizioni (200 pagine - 14,00 euro) hanno visitato tutti gli oltre cento locali segnalati, in anonimato, acquistandone e degustandone i prodotti. Offrono al lettore i loro consigli; non ci sono voti, ma prelibatezze che Clara e Gigi Padovani hanno voluto inserire in un loro personale Pantheon di delicatessen.

Clara Vada Padovani è autrice di libri di cucina ed esperta di storia della gastronomia, ex docente di matematica, collabora con La Stampa ed è stata critica della Guida ristoranti dell'Espresso. Gigi Padovani è giornalista de La Stampa dal 1985, già collaboratore della Guida ristoranti dell'Espresso, ha pubblicato numerosi libri, alcuni con la stessa moglie Clara. *cod 15396*

DREAMING CALIFORNIA CON LA GUIDA VERDE

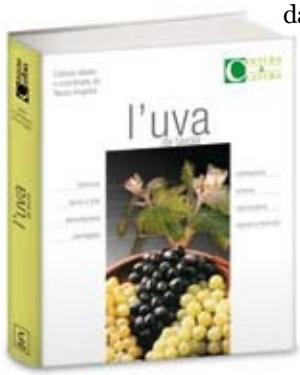
Curata dal giornalista Pietro Tarallo, è un vademecum per un viaggio nel paese dorato, dall'inquadramento geografico, storico e culturale con attenzione ad ambiente, arte, letteratura, architettura a quel life style che rende la California speciale. Senza dimenticare l'enogastronomia. Il messaggio nel logo della guida, "Find yourself here" (ritrova te stesso qui), vale anche per chi ci va per la prima volta: ritrovare il proprio percorso a prescindere dalla generazione di appartenza. **(M.M.)** *cod 15358*

Libro buono, pranzo in 2 al prezzo di 1

Libro buono è la prima guida in Italia che, oltre a recensire 36 ristoranti di Milano e dintorni, offre la possibilità, presentando un coupon direttamente ai ristoratori, di pranzare o cenare presso uno dei locali recensiti in 2 persone al prezzo di una. I buoni sono validi nei ristoranti fino al 31 maggio 2011.
Che si tratti di un ristorante "stellato" o di una semplice trattoria non ha importanza: il punto è quello di trovare sintonia tra la passione per la cultura del cibo e l'approccio dei chef al loro lavoro. Per i ristoratori è un modo intelligente per farsi conoscere e apprezzare da un pubblico diverso e più vasto. Anche se le recensioni non assegnano un punteggio, tutti i 36 locali segnalati sono stati visitati di recente e i proprietari hanno accettato di offrire il pasto, composto da un massimo di tre portate, al commensale dell'acquirente de "Il Libro buono". **(M.F.)** *cod 15585*

Tutte le virtù dell'uva da tavola

Non solo vino, ma croccanti bocconi di dolcezza: acino dopo acino l'uva conquista il palato e trova un posto d'onore a tavola portando allegria. Un alimento ricco di contenuti salutistici, dalle vitamine ai minerali fino ai mitici polifenoli, consigliato in ogni dieta e a qualsiasi età. E a differenza del vino, se ne può abusare. Il volume "L'uva da tavola - Valori e valore dell'uva italiana", edito da Bayer CropScienc in 600 pagine, descrive l'uva da tavola, dagli aspetti agronomici a quelli del paesaggio, alle varie forme di utilizzazione artigianale e al mercato nazionale e mondiale. Non mancano ricette. **(M.M.)** *cod 15614*



Gambero Rosso è alta cucina a meno di 30 euro

«C'è tutto per tutti». Così si potrebbero sintetizzare i contenuti della nuova guida Low Cost del Gambero Rosso 2010-2011. La guida non consiglia solo paninerie, rosticcerie, vendite di pizza al taglio o di street food elencate per regioni: si può degustare anche l'alta cucina sempre entro il budget prefissato. C'è tutto il necessario per accedere all'Olimpo delle star della ristorazione senza sorprese.

È il primo dato che balza agli occhi: 30 euro per un'ora da Gianfranco Vissani, 25 per tre proposte che portano l'imprimatur di Enrico Bartolini e soltanto 20 per provare l'ebbrezza di un piatto firmato da Massimiliano Alajmo? Ebbene, si può, giurano i curatori che hanno dedicato un capitolo all'"Alta cucina per tutti - Le dependance d'autore". Si va dalla Brasserie du Bon Bec di Cogne al Cibreino di Firenze, da Trussardi alla Scala Café al Refettorio di Alghero. **(M.M.)** *cod 15629*

Mangitalia

In un libro la storia dell'Italia a tavola
Tra storia, arte, musica e cucina

di Claudio Riolo

Con questo "Mangitalia" Corrado Barberis propone un piacevole libro indispensabile per gli appassionati del genere e per quanti lavorino nell'ospitalità. La storia d'Italia servita in tavola, come recita il sottotitolo, è un libro molto bello, come Barberis ci ha abituato, meno scientifico dei precedenti, un viaggio colto e affascinante fra le specialità della terra, le ricette della tradizione, le abitudini contadine.

Raccontando un'Italia genuina, intelligente e prospera che in parte sta scomparendo, Barberis celebra, per primo, i 150 anni dell'Unità, coniugando le passioni della tavola con la storia, l'arte, il mondo della musica. Il retro di copertina rappresenta un'ideale stivale geografico letterario italiano disegnato con i nomi delle regioni e le specialità gastronomiche significative. Una ricchezza forse ancora inesplorata.

Basti segnalare l'incipit del capitolo dedicato alla Campania, scelto solo per esempio. «Un sole di pasta. E come tutti i soli che si rispettano, con le sue brave macchie: di pomodoro, basilico, formaggio, mozzarella. Ecco la più celebre delle pizze, e la più semplice: la Margherita. Così chiamata in onore della regina d'Italia che, ai primi di giugno del 1889, se la fece confezionare nella reggia di Capodimonte da Raffaele Esposito».

Il racconto continua con la descrizione degli ingredienti tricolore che contribuirono a conquistare la regina; poi Strauss, Salvatore Di Giacomo, Gabriele d'Annunzio, rivendicando infine ai Borboni sia la fortuna della pizza sia l'originalità della mozzarella di bufala. Tornando un po' a nord scopriamo il miracolo economico degli abitanti di Brisighella.

Davvero magistrale e unica l'opera di Corrado Barberis, che presiede l'Istituto nazionale di sociologia rurale.Oltre a denunciare la disattenzione della classe politica nei confronti del mondo rurale, l'Istituto ha pubblicato utili e completi atlanti dei prodotti tipici, dai formaggi, al salumi, al pane ai formaggi alle conserve. *cod 15730*

Mangitalia, L'Italia servita a tavola
di Corrado Barberis - Donzelli Editore
Prezzo: € 19,50

Arriva la guida per un'estate al top

Si chiama "Milano Marittima life & food" e si candida ad accompagnare per tutta l'estate gli amanti della buona tavola. 36 pagine a colori, con cartina, consigli, riferimenti e, soprattutto, una dettagliata scheda con informazioni, foto e proposte gastronomiche per venti ristoranti al top. Così "Milano Marittima life & food" promette di raccontare e valorizzare la tipicità e le raffinatezze gastronomiche che chef e ristoratori di Milano Marittima (Ra) ogni anno riservano ai tanti ospiti che puntualmente si presentano all'appuntamento con l'estate. La guida è realizzata con grafica leggera e accattivante.

I venti ristoranti citati sono proposti per stile, cucina e tipicità. Una breve scheda informativa, accompagnata da due foto descrive brevemente il locale, il tipo di cucina, i punti di forza. Non mancano le informazioni utili. **(M.F.)** *cod 15565*

CHIARLO RACCONTA 60 ANNI TRASCORSI TRA I VIGNETI
"Michele racconta" è il racconto in prima persona della vicenda personale e sociale di un uomo e di un produttore, di pari passo con quella di una delle realtà vitivinicole più importanti in Italia, quella delle colline del Monferrato e delle Langhe. 60 anni di amore e sacrifici tutti dedicati al vino. **(M.M.)**
cod 15332

UN RICETTARIO DI CASA PER TRAMANDARE I PIATTI MIGLIORI - Un quaderno con tanto spazio per raccogliere e tramandare le ricette di famiglia, come quelli che usavano una volta, ma con un pizzico di praticità in più. Per ricordare ingredienti, tempi di cottura, varianti, trucchi e segreti dei tuoi piatti preferiti. Il volume di 192 pagine, edita da Giunti Demetra, illustrato con grazia da Laura Fasolato, è organizzato per sezioni: Notizie utili, Antipasti, Primi piatti, Secondi pesce, Secondi di carne, Contorni, Piatti unici e torte salate, Dolci, Conserve e salse. *cod 15816*

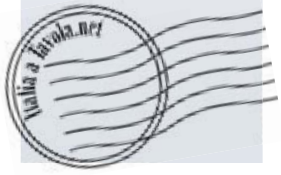
Dimagrire senza privazioni...

La dieta non deve essere privazione ma scelta consapevole. Conoscendo il nostro corpo e valore e limiti degli alimenti possiamo raggiungere un vero equilibrio nutrizionale. Primo Vercilli, medico dietologo ed Elsa Mazzolini, giornalista, direttore del mensile La Madia, nel libro "La dieta una volta per tutti", hanno approfondito l'analisi degli errori alimentari che ogni giorno commettiamo, anche quando pesiamo i cibi, ne escludiamo alcuni o ne utilizziamo altri. Le regole sono soggettive ma non in base alle mode. Si utilizza la Nutrizione immuno funzionale, medicina preventiva anche attraverso le scelte della tavola. **(M.M.)** *cod 15643*

Vuoi contattare la redazione?

Per scrivere o contattare la redazione, per inviare lettere al direttore o chiedere consulenza su alcuni argomenti trattati sulla rivista scrivere a **redazione@italiaatavola.net**

Oppure mandare un fax al numero **02 700557702**



Basta polemizzare, serve una politica di accoglienza comune

Caro direttore,
sul numero di giugno della rivista ho letto la lettera piuttosto polemica, ma per buona parte "vera", del sig. Paolo Zoboli sul solito trito problema della "concorrenza sleale degli agriturismi" a danno dei ristoranti e delle trattorie. Vorrei anch'io esternare alcune pacate riflessioni. Innanzitutto desidero ricordare, proprio per sgomberare il campo da maliziosi tentativi di confondere il consumatore, che:

1) Perché possa sussistere un agriturismo [...], occorre che il titolare possieda un'azienda agraria, sia iscritto all'Albo degli imprenditori agricoli tenuto dalla Camera di commercio di ogni Provincia e sia legalmente autorizzato. Il Legislatore, nello scrivere le norme che regolano detta attività, ha chiaramente precisato che "trattasi di lavoro atto a integrare il reddito agricolo", che, credo lo sappiamo tutti, sta vivendo momenti drammatici [...].

2) Il controllo sulle attività agrituristiche è demandato dalle Regioni alle Provincie. Se poi gli assessorati provinciali all'Agricoltura (posso, però, assicurarti che Brescia è molto attenta e attiva nei controlli, spesso anche su nostre segnalazioni) non svolgono una corretta sorveglianza così che nascano degli abusi, si vuol forse dar colpa di ciò agli operatori agrituristici?

3) Ciò doverosamente premesso, veniamo al "problema vero". Non è possibile continuare a sentire i "lamenti" dei tanti ristoratori [...] che, decisamente a sproposito, parlano di concorrenza sleale (senza però indicare i comportamenti che sarebbero disdicevoli!). Questi "dolenti" di professione, non si pongono mai qualche domanda sul perché il consumatore frequenta sempre più gli agriturismi, che - ricordiamo - sono ormai soggetti a un identico trattamento fiscale e sanitario come i pubblici esercizi [...]? Se poi dobbiamo dire le cose come stanno, i ristoratori debbono convincersi che in questi tempi occorre avere il coraggio di ridurre i prezzi [...]: gli operatori agrituristici lo stanno già facendo da molti mesi e la clientela, riconoscente, ricambia frequentando questi angoli verdi con i familiari e gli amici. Non sempre sarà una grande cucina, ma l'accoglienza amicale, qualche bell'angolo verde rilassante e una cucina semplice e nostrana, con qualche buon prodotto tipico, sono carte vincenti. Sarebbe forse ora e tempo che si faccia una politica di accoglienza comune invece di polemizzare, cosa che ingenera solo fastidio nell'ospite.

Alessandro Redaelli De Zinis

Carissimo Alessandro,
concordo pienamente con te sul piano ideale. Su quello pratico devo purtroppo ricordare le troppe occasioni in cui il tuo quadro risulta smentito dai fatti: nessun cibo nostrano, ma prodotti precotti e senza tipicità, mancato rispetto delle norme igieniche perché le Province (a parte Brescia, come ricordi tu) non fanno controlli. E potrei continuare. Il quadro dell'agriturismo italiano è fatto di aziende serie e qualificsate (che non a caso "Italia a Tavola" *valorizza al pari dei ristoranti), ma purtroppo anche di tanti approfittatori che grazie e due mucche e due galline imbrogliano il consumatore che cerca genuinità. Bisogna valorizzare gli agrituristi onesti insieme ai ristoranti di qualità.*

a.l.

I giornalisti onesti continueranno a esercitare il diritto all'informazione

Pregiatissimo dott. Lupini,
sono d'accordo sul fatto che troppo spesso i politici italiani non sono in grado di dare risposte o, forse è meglio dire, non vogliono dare risposte adeguate ai problemi che la nostra categoria, attraverso le molte denunce fatte dagli addetti ai lavori, pone loro perché vengano risolti [...]. Non sono invece d'accordo sul fatto che la legge in discussione in Parlamento, riguardante le intercettazioni telefoniche, possa costituire un bavaglio alla libera stampa. Credo che i giornalisti, quelli bravi e onesti, quelli non politicizzati, potranno continuare a svolgere il loro prezioso lavoro ed esercitare così il loro diritto/dovere di informare i cittadini.
Cordialmente,

Gian Battista Gaddoni

Caro Gian Battista,
con la scusa di porre un freno alla pubblicazione di notizie private e poco attinenti alle indagini per cui è avvenuta un'intercettazione, la Casta (e in questo non è un caso che la proposta di Berlusconi piaccia anche ad alcuni politici della sinistra) cerca di assicurarsi nuove impunità. I cittadini onesti non hanno nulla di cui preoccuparsi se fossero intercettati, ma chi ruba, trama o specula sì. E non è vero che noi giornalsiti onesti (mi perdoni se mi permetto di collocarmi in questa categroria) potremo fare comunque il nostro lavoro. Le sanzioni, pecuniarie e di carcere, sono più che uno spauracchio. Si tratta di provvedimenti "politici" che imporranno il bavaglio. Per difendere il nostro lavoro e il diritto dei lettori di essere informati mi auguro che la maggior parte di miei colleghi rinunci a ossequiare il potente di turno e mostri un po' di spina dorsale. Ne va della libertà di informazioni del Paese. Senza le intercettazioni un politico squallido come Scajola sarebbe ancora al suo posto, come tanti assessori di destra o di sinistra presi con le mani nella marmellata.

Se poi vogliamo evitare di sapere i commenti telefonici delle amanti del Cavaliere o di D'Alema, ben venga. Di queste notizie non ci importa nulla. Ma di sapere che qualcuno ride e specula sul terremoto de L'Aquila o dell'uso di latte in polvere nei formaggio Dop credo che abbiamo il diritto/dovere di sapere e di informare.

a.l.

I nostri amici Leone

Giorgio Calabrese
3 agosto 1951
medico nutrizionista

e Vergine

Sergio Dondoli
12 settembre 1953
maestro gelatiere

L'astrologa **Susy Grossi**
abbina zodiaco
ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it

ARIETE (21/03 - 20/04)

Gli astri ti vogliono scattante e loquace e non ti passeranno invano certe occasioni sotto il naso! Saprai afferrare al volo le possibilità del momento, però intensificando stanchezza e logorio fisico e mentale. Appunto per questo non limitarti troppo, a tavola, perché le forze e le energie le recupererai con intelligenti abitudini.

TORO (21/04 - 20/05)

Il mese si presenta intenso, comunicativo e simpatico. Smussa le punte aguzze della gelosia di chi ti ama con atteggiamenti più concilianti e stabilisci accordi di massima per future collaborazioni professionali promettenti. A tavola? L'abitudine a concederti piccoli spuntini, in verità disseminati durante tutta la giornata, non è proprio il massimo...

GEMELLI (21/05 - 21/06)

Ecco un mese che ti regalerà grande libertà personale e la sensazione di esserti sganciato da situazioni ripetitive. Ora non ti resta che guardare avanti, magari con l'aiuto caloroso e partecipe della persona amata, complice e solidale. Rimanda obiettivi impegnativi e pensa di più a te: alla dieta, al recupero della forma, alla salute e al benessere generale. Anche a tavola.

CANCRO (22/06 - 22/07)

Lascia le iniziative migliori per la seconda parte del mese, quando a darti una mano ci si metteranno sia il Sole e sia Mercurio. Viaggi e spostamenti a lungo sognati potrebbero essere divenuti, per allora, una realtà. Devi convincere l'amato bene ad assecondarti: e se per rendere chi ami più conciliante ricorressi all'antica arte della buona cucina e di deliziosi manicaretti?

LEONE (23/07 - 22/08)

Molto spigliato e assi vario, il mese si presenta con un clima spensierato e con gradevoli eventi. Visto che hai dalla tua ardore e tenerezza sul fronte dell'amore sarai al top, ma anche amicizie e incontri paiono assai soddisfacenti. Una certa curiosità verso alimenti e preparazioni inusuali è da tener sotto controllo: mangia sempre *cum grano salis*...

VERGINE (24/08 - 22/09)

Sarà un mese da godere con semplicità e nel quale non fare progetti troppo astrusi. Punta sulla comunicativa diretta, su occhi negli occhi, su condizioni facilmente gestibili. Rimanda a poi disegni che ora stentano a partire. E alimentati con maggiore fantasia, spaziando anche fra cibi che non usi spesse e che possono riservare, vedrai, graditissime sorprese.

BILANCIA (23/09 - 22/10)

Nella faccende a due confida sull'immediato coinvolgimento affettivo che una conoscenza comporterà: potrebbe essere proprio l'approccio compiuto dall'altra metà della tua mela... Potreste esser nati per intendervi! Rivedere posti noti e cari al cuore, riassaporare i sapori dell'infanzia e assaggiare piatti dimenticati ti riporterà indietro. Con molta dolcezza.

SCORPIONE (23/10 - 22/11)

Potresti fare incontri emozionanti, ai quali sarebbe bene prepararsi con un'estetica curata, levigata. Potresti tramutare un sogno inespresso in un'occasione romantica. Nel campo professionale ci saranno elementi da riconsiderare e circostanze da valutare volta per volta. Nelle faccende gastronomiche un po' di entusiasmo in più in vero non guasterebbe affatto.

SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Non prendertela se certe opportunità non sbocciano: ci sono tempi nei quali è saggio rimandare i progetti che vanno per le lunghe. Ma scrollati di dosso personaggi che non sono decisionisti come te. Occorrerà rimettersi in linea: il costume da bagno è una prova da superare sul campo! Indi grandi insalate e preziose crudité saranno da privilegiare.

CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Non sottovalutare la scia pesante che eventi e circostanze affaticanti hanno lasciato. Anticipa più che puoi la pausa, oppure concediti lunghi fine settimana di relax, nei quali convincere la persona cara che non sei affatto distratto, ma solo stanco. Per questo dal punto di vista gastronomico concediti qualche vizietto, asseconda qualche tentazione.

ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Cura l'amore, dai spazio alla vita di coppia, esaudisci tutti i capricci: il mese ti servirà per recuperare la confidenza e l'intimità in un legame trascurato. Un pizzico di romanismo in più sarà un toccasana, ma anche ripristinare il tono dell'umidità dell'organismo con opportune acque minerali e con l'abitudine di bere, mattina e sera, decisamente di più del solito.

PESCI (20/02 - 20/03)

Le valenze pratiche potrebbero essere il motivo conduttore della prima parte del mese, capace di divenire più ludico e giocherellone. Interessanti gli spunti finanziari e la possibilità d'investire meglio i tuoi risparmi, con attenzione. Dovrai usare un occhio di riguardo anche per la salute, evitando i peccati che una permissiva auto indulgenza consentiva.

&Italia a Tavola
CONSULTAZIENDA
info line 039.587356
039.587342
www.consultazienda.it
www.italiaatavola.net

offerte e ricerche

Cerchi personale?
Inserimento offerta ed invio immediato del repertorio del personale disponibile, offerte ilimitate ... il tuo Ufficio Risorse Umane!

Vuoi cedere l'attività?
Pagina web dedicata alla cessione, inserimento immediato, invio repertorio potenziali acquirenti e ... 0 costi di agenzia!

Offerte Lavoro

Chiama la redazione e scopri le promozioni in corso per cercare personale

- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CHEF** fisso o stagionale - alloggio
- **HOTEL-RIST.** in VENETO cera **1 CUOCO UNICO** per stagione estiva - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in SVIZZERA cerca **1 CUOCO CAPO PARTITA** + **1 CAMERIERE/A** per lavoro fisso o stagionale - conoscenza ted. - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CAMERIERE** + **1 PIZZAIOLO** per lavoro fisso o stagionale - alloggio
- **RIST.** in VALLE D'AOSTA cerca **3 CAMERIERI/E** fissi e stagionali - esperienza, scuola alberg., età 18/35 anni - alloggio
- **RIST.** in FRANCIA cerca **1 CUOCO** per lavoro fisso - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CAMERIERE** + **1 CAPO PARTITA** per stagione estiva - preparazione pesce e conoscenza lingue - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in AUSTRIA cerca **1 CAPO PARTITA** da subito - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in DANIMARCA cerca **1 PIZZAIOLO** per lavoro fisso - serietà, professionalità ed esperienza - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in GERMANIA cerca **1 CUOCO** + **1 PIZZAIOLO** per lavoro fisso - alloggio
- **RIST.-PIZZ.** in VENETO cerca **1 CAMERIERE CHEF DE RANG** per la stagione estiva –lingua tedesca e carta dei vini - alloggio
- **PASTICCERIA** in CAMPANIA cerca 1 **PASTICCIERE** da subito
- **SOCIETÀ** cerca **AGENTE** e distributore settore vino in ITALIA
- **RIST.-PIZZ.** in TRENTINO cerca **1 CUOCO** per stagione estiva - alloggio

Ricerche Lavoro

- **BARISTA/CAMERIERA** età 41 esp. 10 - ingl. e ted. base - per Italia/estero
- **BARMAN** età 33 esp. 14 - per Italia
- **CAMERIERA SALA** età 39 esp. 15 - ingl. e croato - per Italia/estero
- **CAMERIERA/COMMIS DI CUCINA** età 22 esp. 2 + 2 stagioni - per Italia
- **CAMERIERA/RECEPTIONIST** età 33 esp. 15 - ingl. e spagn. ottimo - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 25 esp. 5 + 5 stagioni - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 39 esp. 10 - ingl. buono - per nord Italia
- **CAMERIERE** età 37 esp. 6 tutti i week end - per nord Italia
- **CHEF DE RANG** età 41 esp. 5 su navi - sc. alberg. - ingl. ottimo e franc. scol. - per Italia/estero
- **CHEF DE RANG** età 52 esp. 20 - ted. e franc. - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età 40 esp. 10 - per nord Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 23 esp. 4 stagioni - per nord Italia
- **COMMIS DI CUCINA/CAMERIERE** età 43 esp. 15 - ingl. discreto e ted. di servizio - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA/CAMERIERE** età 44 esp. 5 stagioni - sc.alberg.- naz. marocchina - franc. - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA/PIZZAIOLO** età 50 esp. 30 - ingl. franc. - per Italia/estero
- **CUOCA** età 24 esp. 9 - sc. alberg. - per Italia/estero
- **CUOCA** età 65 esp. 40 - per Italia
- **CUOCO** età 51 esp. 18 - ingl., franc. e ted. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 53 esp. 27 - sc.alberg. - franc. , ingl. e arabo - per Italia/estero
- **CUOCO** età 26 esp. 10 - sc.alberg. - ingl. e franc. - per Italia (Lombardia)/estero
- **CUOCO** età 35 esp. 14 - sc.alberg. - ingl. franc. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 52 esp. 30 - sc.alberg., haccp - per Italia/estero
- **CUOCO** età 31 esp. 12 - sc.alberg. e HACCP - per Italia
- **CUOCO** età 44 esp. 20 - per Italia
- **CUOCO** età 46 esp. 28 - sc. alberghiera - per Italia/estero
- **CUOCO** età 43 esp. 20 - sc.alberg. - per Italia
- **CUOCO** età 51 esp. 32 - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 48 esp. 25 - per Italia/estero
- **CUOCO** età 44 esp. 15 stagioni - franc. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 48 esp. 5 - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 32 esp. 9 - spec. primi e antipasti - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 28 esp. 10 - sc. alberg. - specializzato pesce - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 33 esp. 4 stagioni - sc. alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 32 esp. 16 - sc. alberg. - spagn. e spagn. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 56 esp. 35 - economo - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 50 esp. 25 - spagn. ottimo - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 40 esp. 21 - spagn. e russo buono e ingl. scolastico - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF DI CUCINA** (III° livello) età 54 esp. 35 - sc.alberg. - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF EXECUTIVE** età 37 esp. 18 - ingl. e spagn. - per Italia/estero
- **CUOCO RESPONSABILE** età 57 esp. 38 - sc.alberg. - per nord Italia
- **CUOCO/AIUTO PIZZAIOLO** età 32 esp. 9 - per Italia
- **CUOCO/BARMAN** età 28 esp. 6/2 - sc.alberg. - ingl. scolastico - per Italia
- **CUOCO/CHEF** età 36 esp. 20 - sc.alberg. - ingl. e franc. scolastico - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 56 esp. 40 - sc.alberg. - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 37 esp. 15 - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 33 esp. 10 - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 47 esp. 27 - franc. - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 31 esp. 15 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **DIRETTORE/AIUTO PIZZAIOLO** età 23 esp. 7 - sc.alberg. - ingl. e spagn. - per estero
- **GENERICO** età 40 esp. 2 - per sud Italia
- **PASTICCIERE** età 36 esp. 20 - per Italia
- **PIZZAIOLA/COMMIS DI CUCINA** età 33 esp. 15 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 34 esp. 16 - franc. - per nord/centro Italia
- **PIZZAIOLO** età 58 esp. 40 - per nord/centro Italia
- **PIZZAIOLO** età 34 esp. 8 - per nord Italia
- **PIZZAIOLO** età 22 esp. 6 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 29 esp. 6 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 39 esp. 15 - ingl. e spagn. - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 49 esp. 20 - ted. ottimo - per nord Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 27 esp. 12 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 30 esp. 9 - arabo, franc. e italiano - per Italia
- **PIZZAIOLO/COMMIS DI CUCINA** età 41 esp. 12 all'estero - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/CUOCO** età 50 esp. 30 - ingl. - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO/CUOCO** età 39 esp. 15 - ingl. e franc. - per Italia
- **ROSTICCIERE/PASTICCIERE** età 41 esp. 20 - per Italia

Offerte Attività

PROMOZIONE
Realizzazione GRATUITA della Tua pagina personalizzata

- **RIST.PIZZ.** in VENETO in vendita - edificio indipendente di 500 m² in zona di forte passaggio - ambiente classico/moderno ristrutturato nel 2009
- **HOTEL***-RIST.-BAR** in TRENTINO in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere, 2 stabili attigui di cui uno albergo e ristorante e l'altro enoteca e 3 appartamenti di 100 m²
- **BAR-TAVOLA CALDA** in EMILIA ROMAGNA in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività sita in centro di 220 m² e 60 m² est. con 160 posti
- **RIST.** in VALLE D'AOSTA in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 m² con 30 coperti
- **RESIDENCE** in SICILIA in vendita o gestione - sito in centro città e poco distante dal mare
- **WINEBAR** nel LAZIO in vendita – piccola cucina- ottimo avviamento
- **AGRITURISMO** in CALABRIA in aff. con opz. d'acquisto
- **HOTEL***-RIST.** in ABRUZZO in vendita - attività annuale con 44 camere più 2 stanze per disabili - ristrutturato recentemente e camere nuove
- **BAR** in LOMBARDIA in vendita - locale situato su strada di paese di forte passaggio ed è composto da 40 m² - Posti:15
- **COMPLESSO** immobiliare in LOMBARDIA in vendita - ottimo affare adatto a qualsiasi soluzione composto da 2500 m² su ss Mi/Lc
- **HOTEL***-RIST.** in TRENTINO in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti
- **BAR-PANINERIA** in SICILIA in vendita - centro storico e vicinanze attività commerciali
- **VINOTECA** in GERMANIA in vendita o gestione - zona centrale e turistica sul lago
- **B&B** in PUGLIA in vendita - struttura antica e ottimamente ristrutturata dotata di alloggi confortevoli e ben arredati
- **ALBERGO***RIST.** in vendita (valuta immobile) - 34 camere doppie e ristorante con circa 300 posti
- **BAR PASTIC.-GELAT.** in CAMPANIA

Ricerche Attività

- **BAR-TAVOLA FREDDA** in acquisto sulla riviera adriatica
- **BAR-TABACCHI** in gestione o affitto con opzione d'acquisto nel raggio di 30 km da Carnago - bar a gestione famigliare
- **BAR-TAVOLA CALDA-TRATTORIA** in gestione o affitto con opzione d'acquisto a Milano zona Città Studi - almeno 60 coperti
- **RIST.-BAR** in acquisto o affitto con opzione d'acquisto nel nord Italia
- **WINE BAR** in affitto con opzione d'acquisto nel centro Italia
- **ALBERGO** in acquisto nel nord Italia - attività 3 stelle
- **BAR** in affitto con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **BAR-PIZZERIA** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. a Londra
- **BAR-TABACCHI** in acquisto in centro Italia
- **BAR-TAVOLA CALDA** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord Italia oppure all'estero in località turistica o in città
- **PIZZERIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel sud Italia - max 70 coperti
- **PIZZERIA** in gestione o affitto con opzione d'acquisto nel nord Italia
- **RIST.-PIZZ.-BAR-TABACCHI-GELATERIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord/centro Italia
- **RIST.-WINEBAR-PUB** in acquisto, gestione o affitto con opz. d'acq. in centro/nord Italia
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. nel nord Italia - locale con max 70 coperti
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. a Milano o Riviera Ligure - max 50 coperti
- **RISTORANTE** in gestione o affitto con opz. d'acq. in montagna o mare (Abruzzo/Molise) - locale con max 50 coperti
- **PASTICCERIA** in gestione nel sud Italia

Tra il dire e il fare basta versare.

Velocità, risparmio, gusto e qualità.

Debic firma il tuo successo con la nuova famiglia di basi per dessert.

Sponsor di:

ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Per ulteriori informazioni contattare:
FrieslandCampina Italy S.r.l. - via Paracelso, 18 - Centro Colleoni - Palazzo Andromeda - Ingresso 2
20041 Agrate Brianza (MB) - Tel: 039 6072500 - Fax: 039 6072509
e-mail: info.milano@frieslandcampina.com - www.debic.com

Debic

Quando i talenti si incontrano.

Forni Ceky

Forni CEKY.

Belli fuori,
Belli dentro.

FORNI realizzati con tecnica artigianale utilizzando mattoni refrattari della più alta qualità, garantendo un'efficienza calorica e una resistenza all'usura maggiori.

BRUCIATORI originali Ceky, non necessitano di ventilazione e allacciamenti elettrici, garantendo maggior sicurezza e facilità di manutenzione. Funzionano con ogni tipo di gas e consentono consumi energetici ridotti.

PIZZA CONCEPT realizzazione di pizzerie complete , studiate sulla base delle necessità proprie di ogni singolo cliente.

CUPOLE INTERAMENTE REALIZZATE IN MATTONI REFRATTARI: CONSUMI RIDOTTI E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO.

FORNI esternamente rifiniti e completamente personalizzabili nei rivestimenti. Realizzati su misura per soddisfare qualsiasi esigenza.

PIZZA CONCEPT Studio, progettazione e montaggio di soluzioni personalizzate. L'isola allestita soddisfa ogni esigenza.

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it